KitchenAid®

COUNTERTOP OVEN

INSTRUCTIONS AND RECIPES

FOUR DE COMPTOIR

INSTRUCTIONS ET RECETTES

HORNO DE LA MESADA DE COCINA

INSTRUCCIONES Y RECETAS

6

SLICE
TRANCHE
REBANADA

KCO1005

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Countertop Oven. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Countertop Oven, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number: KCO1005

Serial Number ____

Date Purchased ____

Store Name ____

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre four de comptoir. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre four, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle : KCO1005

Numéro de série ____

Date d'achat ____

Nom du marchand et adresse ____

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de venta que especifique la fecha de compra de su horno de la mesada de cocina. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar el horno de la mesada de cocina, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo: KCO1005

Número de serie ____

Fecha de compra ____

Nombre de la tienda ____

Table of Contents

Countertop Oven Safety

ENGLISH

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any parts of the oven in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Use extreme caution when removing broiler pan tray or disposing of hot grease.
12. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Countertop Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
13. A fire may occur if the Countertop Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
16. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
17. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or anything similar.
18. Do not cover crumb drawer or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
19. Turn oven off by turning the Time control knob to its 0 (off) position.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This product is designed for household use only.

ENGLISH

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

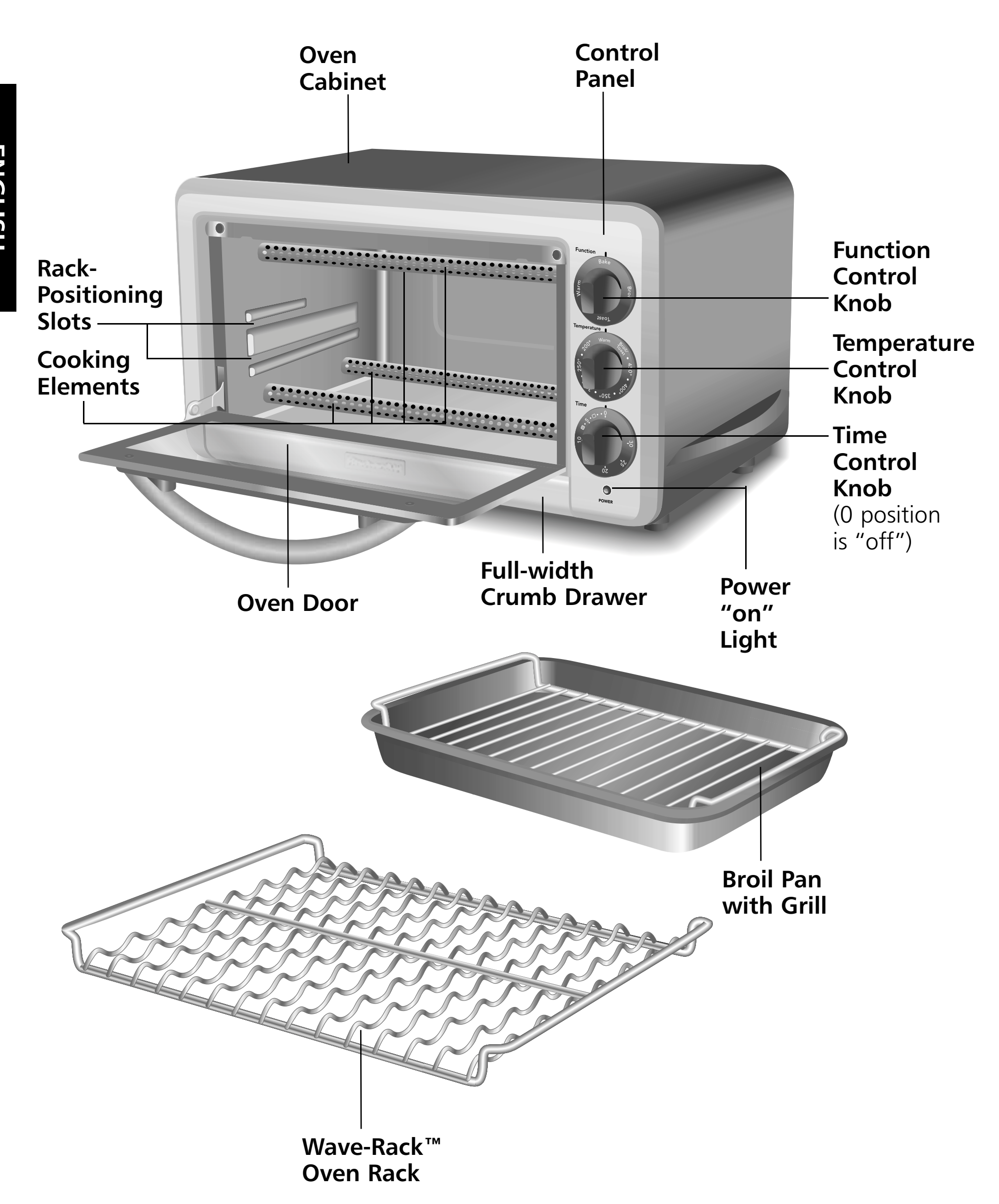
Volts: 120 V.A.C.
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Countertop Oven has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

Countertop Oven Features

ENGLISH



Countertop Oven Features

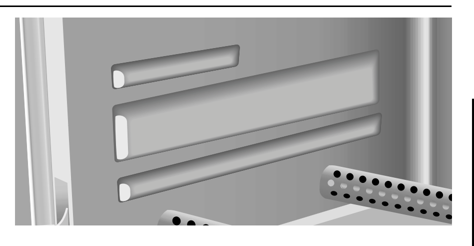
Cooking Elements
Four cooking elements produce up to 1400 watts for baking, broiling, toasting, and warming.

Control Panel
Three large knobs have versatile settings for Function, Temperature, and Time. A Power "on" indicator light glows red when the oven is operating.

Broil Pan with Grill
An easy-to-clean broil pan is used with a special grill for baking, broiling, and warming. This pan with grill combination rests on the Wave-Rack™ oven rack.

Wave-Rack™ Oven Rack
Unique wave-pattern rack lets air circulate around the bread for even toasting. The 6-slice capacity rack is reversible for optimal cooking positions.

Oven Cavity
The 0.5 cu ft (0.014 cu meters) cavity features a nonstick Teflon® coating for ease of cleaning.



Rack-Positioning Slots
Upper and lower slots along the oven sides, combined with the reversible Wave-Rack™ oven rack, can hold the food in up to 4 cooking positions.



Full-Width Crumb Drawer
The crumb drawer is designed for easy removal and cleaning. Crumb drawer is located under the oven door, and can be removed without opening the door.

Oven Door
The durable metal-framed door has a large stainless steel handle and a see-through, tempered glass window.

Oven Cabinet
Stylish stainless steel front is matched with baked enamel-coated sides.

ENGLISH

ENGLISH

Preparing the Countertop Oven for Use

Before First Use

1. Place the Countertop Oven on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure the sides, back and top of the oven are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table.
3. Remove all accessories and wash in hot, sudsy water. Dry thoroughly before placing in the oven.

NOTE: Upon first use, the oven may produce light smoke. This is normal.

Before Each Use

1. Remove all items not required for the next cooking procedure.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

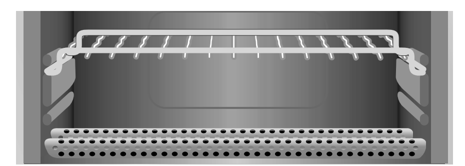
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

2. Plug into a grounded 3 prong outlet. The Countertop Oven should be the only appliance operating on the circuit.
3. The Countertop Oven is now ready to use.

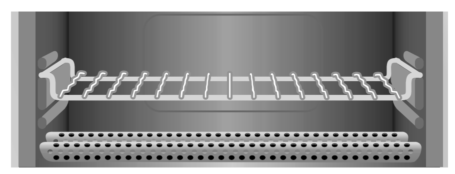
Understanding Positions of the Wave-Rack™ Oven Rack

Food cooks uniformly as warmed air moves around the Wave-Rack™ oven rack. Up to 6 slices of bread may be placed directly on the rack for toasting. This unique 4-position rack also holds the broil pan with grill, baking pans or dishes, and standard bakeware. Here is a guide to adjusting your Wave-Rack™ oven rack for optimal cooking performance.



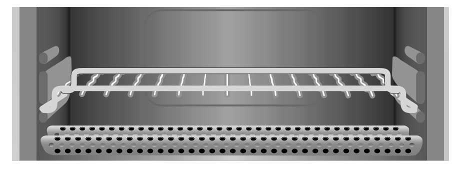
Position A

Use the upper slots along oven walls. Slide in the Wave-Rack™ oven rack, using a rack-up orientation.



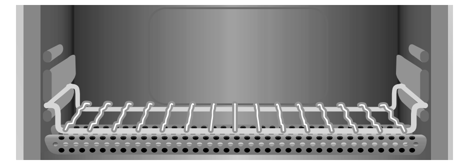
Position B

Again, use the upper slots along oven walls. Slide in the Wave-Rack™ oven rack, this time using a rack-down orientation.



Position C

Use the lower slots along oven walls. Slide in the Wave-Rack™ oven rack, using a rack-up orientation.



Position D

Again, use the lower slots along oven walls. Slide in the Wave-Rack™ oven rack, this time using a rack-down orientation.

Baking (and reheating) with the Countertop Oven

ENGLISH

Both the top and bottom elements will cycle on and off while baking in order to maintain the desired oven temperature.

Suggested Positions: When first using the oven, position the Wave-Rack™ oven rack as shown by Position C in "Understanding Positions of the Wave-Rack™ Oven Rack" on page 7. Then, adjust as needed for your cooking situation. Remember to allow space for food to rise.

1. Place the rack in a low position so that the food to be baked or heated will be in the center of the oven.
2. Close door.
3. Turn the Function control knob to Bake.
4. Turn the Temperature control knob clockwise to the desired temperature. Bake according to package or recipe instructions (usually 350° – 425°F [177°C – 218°C]).
5. Preheat the oven for 5 minutes for baking (and reheating) by turning the Time control knob clockwise past the 10 minute position, then moving it back to a 5 position. After 5 minutes, the bell will sound and the oven will automatically shut off.
6. Place the food in the center of the rack. Close door.
7. Turn the Time control knob clockwise to the desired time. When the time has elapsed, the bell will ring and the oven will automatically shut off. Turn the Time control knob to 0 (off) if food is removed before the time has elapsed.
8. For longer cooking times, make two settings of the Time control knob. Example: For a total of 45 minutes, make one 30 minute setting with the Time control knob. Then, when time elapses, set for an additional 15 minutes. When the food is done, remove pan and grill from the oven.

Broiling (and top browning) with the Countertop Oven

Only the top elements will heat when this oven function is selected.

Recommended Positions: Use the upper slots along oven walls. Slide in the Wave-Rack™ oven rack, using a rack-down orientation (see Position B on page 7). Place the broil pan with grill (with food) on oven rack.

NOTE: Food to be broiled should be at least 1-inch (2.5 cm) from the heating elements on the top of the oven. For delicate foods such as fish or chicken, or for less browning, place the rack in a lower position.

1. Place the food to be broiled on the grill with broil pan, and then close the oven door.
2. Set Function control knob to Broil.
3. Turn the Temperature control knob clockwise to Broil/Toast.
4. Turn the Time control knob clockwise to the desired time.
5. Monitor the broiling progress.
6. When broiling food on both sides, set the Time control knob for the time desired for one side. When the bell rings, the oven will automatically shut off. Open the door. Use a potholder to pull the rack and pan about half way out of the oven. Turn the food, slide the rack and pan back into the oven, and close the door. Turn the Time control knob to a desired time for the other side.
7. When the time elapses, a bell will ring and the oven will automatically shut off.
8. If food is to be removed before the bell rings, turn the Time control knob to 0 (off) to shut off the Countertop Oven. Then, remove the food.

Toasting with the Countertop Oven

Both the top and bottom elements will heat when this function is used.

Recommended Positions: Use the lower slots along oven walls. Slide in the Wave-Rack™ oven rack, using a rack-up orientation (see Position C on page 7).

1. For best results, place the bread to be toasted directly on the rack and toward center of the oven.

NOTE: For best results, do not use broil pan when toasting.

2. Toast up to six slices of bread. When toasting only one or two slices of bread, center the bread in the oven.
3. Close the door.
4. Turn the Function control knob to the Toast setting.
5. Turn the Temperature control knob clockwise to the Broil/Toast setting.
6. Turn the Time control knob clockwise to the desired toast color. For Dark toast, turn the control to the dark icon (between 5 and 10). For Light toast, first turn the control past the 10-minute indicator mark, and then turn control back to the light icon (between 0 and 5).

TIP: For more consistent results, preheat oven for 5 minutes prior to first batch of toast.

7. The bell will ring and the oven will automatically shut off when the Countertop Oven has finished toasting.
8. Turn the Time control knob to 0 (off) if toast is removed before the bell rings.
9. Adjust Time control knob settings as needed to get desired results.

NOTE: It is normal for condensation to form on the door when toasting moist or fresh breads.

ENGLISH

Warming (plus keeping warm and heating) with the Countertop Oven

Select the rack-positioning slots, Wave-Rack™ oven rack, and broil pan with grill positions to match the size of food being heated. Only the lower heating element is on during warming.

Suggested Positions: Use the broil pan with grill combination. When first using the oven, position the Wave-Rack™ oven rack as shown in Position C on page 7. Then, adjust as needed for your cooking situation.

1. Turn the Function control knob to the Warm setting.
2. Turn the Temperature control knob to a desired setting.
3. Turn the Time control knob to a desired setting.

Cleaning the Countertop Oven

- Make sure the Time control knob is in the 0 (off) position. Then, unplug from the wall socket before cleaning.
- Allow oven and accessories to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. This could scratch the surface.
- Wipe the outside of the oven with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A nonabrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. Rinse and dry thoroughly.
- Hand washing is recommended for racks and pan. Remove all items from the Countertop Oven. Wash the rack, broil pan, and grill in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. To clean the crumb drawer, slide it out of the oven and brush off crumbs. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: The Wave-Rack™ oven rack, broil pan, and grill are dishwasher safe.

- To remove baked-on stains, scrub with a paste made from baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.
- The walls on the inside of the oven have a Teflon® coating for easy cleaning. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge or cloth dampened with warm water. Dry with a paper towel or soft, dry cloth.

IMPORTANT: Do not use cleaning agents, cleansers or metal scouring pads on the inner oven coating as this may reduce its effectiveness.

Troubleshooting

- **If your Countertop Oven should fail to operate, check the following:**

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Is the Countertop Oven plugged into a grounded 3 prong outlet?
2. Is the fuse in the circuit to the Countertop Oven in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
3. Try unplugging the Countertop Oven, then plug it back in.

   If the problem cannot be corrected, see the KitchenAid Warranty and Service section on pages 19-21. Do not return the Countertop Oven to the retailer – they do not provide service.

Countertop Oven Use Tips

ENGLISH

Setting very short times

When setting timer for 5 minutes or less, turn the Time control knob beyond the 10-minute mark. Then, turn the knob back to the desired time.

Are guesstimates okay?

Experience will teach you how much time to use for toasting various kinds of bread. Frozen, dark or whole grain breads require a longer time. Fresh, soft or white breads require a shorter time.

For foods that melt

When cooking small pieces of foods or foods that will melt, use the broil pan. This will prevent food from falling onto the cooking elements.

To minimize cleanup

Spray the broil pan with nonstick cooking spray for easier cleanup when cooking wet or sticky foods. Wash pan thoroughly after each use to prevent buildup of cooking spray.

Size limits for food

For best results, food and/or oven-safe containers (see section on "Choosing Bakeware for Countertop Use," page 12) must fit into the Countertop Oven without touching the cooking elements or inside walls of oven. The door must close completely.

When oven is off

Turn the Temperature control knob to Warm, or minimum setting, when Countertop Oven is not in use.

For extended use

When cooking for a long time at high temperatures, you may detect a slight odor from the oven insulation materials. This is normal.

Food Cooking Tips

- Check food cooking progress through the clear, tempered glass door window. Your Countertop Oven will be more energy efficient if you open the door less often.
- Be sure all foods and/or containers fit in the Countertop Oven without touching cooking elements or preventing door from closing.
- Remove all plastic and/or paper wrappers from foods before cooking.
- Use only loosely covered oven-safe containers; airtight containers may cause food to boil over or splatter.
- Follow package directions when preparing frozen or packaged foods. Preheating the oven is not necessary.
- Oven surfaces can become hot during cooking. Touch only the door handle and knobs during oven operation.
- Do not place items on top or near Countertop Oven while in use.
- Replace cardboard, glass or plastic lids with aluminum foil for use in the Countertop Oven.

Helpful Hints

Choosing Bakeware for Countertop Oven Use

- The broil pan included with the oven is suitable for items such as cookies, rolls, biscuits, nachos and pork chops.
- A variety of standard baking dishes, such as a 9-inch (22.9 cm) round or square cake pan, a 6-cup (1.5 liters) muffin pan, small baking sheets, and 1- and 2-quart (0.95-ml and 1.9-liters) round, square and rectangular casserole dishes, may be used. The oven door must close completely.
- Choose bakeware made of metal, oven-safe glass or ceramic.
- Use lowest Wave-Rack™ oven rack position when using deep, oven-safe glass or ceramic containers and allow at least 1-inch (2.5 cm) air space between the top of the container and the upper cooking elements.
- Do not use glass lids. If a cover is desired, use a loosely fitted sheet of aluminum foil.
- Many convenience foods are packaged in nonmetallic containers suitable for use in microwave ovens. Check package directions to determine if the container is suitable for use in a regular oven.

Asian Chicken Drummettes

1 piece (1-in. [2.5 cm] long) peeled gingerroot, cut into quarters
2 cloves garlic
¼ cup (60 ml) orange marmalade
¼ cup (60 ml) soy sauce
2 tablespoons (30 ml) white wine
1 teaspoon (5 ml) dark sesame oil
2 green onions, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
*2 pounds (905 g) chicken wing drummettes**

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add gingerroot and garlic through feed tube. Process until chopped, 8 to 10 seconds. Add marmalade, soy sauce, wine, oil, and onions. Process to blend and chop onions, about 10 seconds.

Remove to shallow pan or large, resealable food storage plastic bag. Add chicken; coat with marinade. Cover or seal. Refrigerate 8 hours or overnight, turning occasionally.

Place chicken and marinade in broil pan. Bake with oven rack in up position in lower slots of oven (Position C on page 7) at 375°F (191°C) for 13 to 18 minutes, or until internal temperature of chicken is 180°F (82°C), turning once.

Broil 5 to 8 minutes, or until brown. Serve warm.

Yield: 6 to 8 servings (about 3 drummettes per serving).

*If drummettes are unavailable, use 2½ pounds (1.1 g) whole chicken wings. Remove and discard wing tips. Separate remaining 2 sections of each wing at joint using a sharp knife.

Per Serving: About 260 cal, 18 g pro, 10 g carb, 15 g total fat, 4 g sat fat, 65 mg chol, 690 mg sod.

Warm Italian Crostini

- 14 *slices (¼-in. [625 cm] thick) French bread*
- 4 *teaspoons (20 ml) extra virgin olive oil*
- 6 *leaves fresh basil*
- ½-1 *small clove garlic*
- ⅛ *teaspoon (.5 ml) salt*
- 2 *ounces (55 g) smoked provolone cheese, chilled*
- 1 *large Roma tomato*

Place bread on grill in broil pan. Drizzle with oil. Bake with oven rack in up position in lower oven slots (Position C on page 7) at 425°F (218°C) for 1 to 3 minutes, or until lightly crisp (do not brown).

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add basil through feed tube. Process about 10 seconds, or until chopped. Add garlic and salt. Process 5 to 10 seconds, or until chopped.

Position shredding disc in work bowl. Add cheese. Process to shred.

Position multipurpose blade in work bowl. Pulse 1 to 2 seconds, or until mixed. Remove cheese mixture and set aside.

Position slicing disc in work bowl. Add tomato. Process to slice.

Top each bread slice with tomato and 1 rounded teaspoon cheese mixture. Bake an additional 2 to 3 minutes, or until cheese melts. Serve warm.

Yield: 7 servings (2 crostini per serving).

Tip: Crostini may be assembled up to 1 hour before heating.

Per Serving: About 80 cal, 3 g pro, 5 g carb, 6 g total fat, 2 g sat fat, 5 mg chol, 150 mg sod.

Beef Nachos Grande

- ¼ *pound (115 g) deli or leftover roast beef*, cut into ½-inch (1.25 cm) cubes*
- 2 *teaspoons (10 ml) dry Mexican, fajita, or taco seasoning*
- 5 *cups (about 5 oz. [140 g]) tortilla chips*
- 1 *cup (4 oz. [115 g]) shredded sharp Cheddar cheese, divided*
- 4 *green onions, thinly sliced*
- ½ *cup (120 ml) sliced ripe olives*
- ¼ *cup (60 ml) salsa*
- ¼ *cup (60 ml) sour cream*

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. Add beef and seasoning. Pulse 4 times, 1 to 2 seconds each time, or until finely chopped.

Layer chips evenly in broil pan. Sprinkle with ⅓ cup (80 ml) cheese. Top evenly with beef, onions, olives, and remaining ⅔ cup (160 ml) cheese.

Bake with oven rack in down position in lower slots of oven (Position D on page 7) at 350°F (177°C) for 10 to 15 minutes, or until cheese is melted and bubbly. Top with salsa and sour cream.

Yield: 6 servings.

* If desired, substitute seasoned, cooked beef strips and omit Mexican seasoning.

Per Serving: About 260 cal, 11 g pro, 19 g carb, 16 g total fat, 7 g sat fat, 30 mg chol, 590 mg sod.

Oven-Roasted Vegetables

- 8 *medium (about 1 lb. [455 g]) red potatoes, cut into eighths*
- 1½ *cups (355 ml) fresh broccoli florets*
- 1 *cup (235 ml) fresh cauliflower florets*
- 1 *medium onion, cut into thin wedges*
- 1 *small red pepper, cut into eighths*
- 2 *cloves garlic, minced*
- 3 *tablespoons (45 ml) olive oil*
- 1 *tablespoon (15 ml) chopped fresh marjoram leaves*
- ¾ *teaspoon (4 ml) salt*
- ¼ *teaspoon (1 ml) black pepper*

In large bowl, combine all ingredients in order listed. Toss to coat evenly. Spread vegetable mixture in broil pan.

Bake with oven rack in up position in lower slots of oven (Position C on page 7) at 425°F (218°C) for 20 to 30 minutes, or until vegetables are tender and browned, stirring occasionally.

Yield: 10 servings (½ cup [120 ml] per serving).

Per Serving: About 90 cal, 2 g pro, 12 g carb, 4 g total fat, 0.5 g sat fat, 0 mg chol, 180 mg sod.

Blueberry Lemon Scones

- 2 *cups (475 ml) all-purpose flour*
- 3 *tablespoons (45 ml) granulated sugar*
- 1 *tablespoon (15 ml) baking powder*
- ¾ *teaspoon (4 ml) salt*
- ¼ *cup (60 ml) cold butter or margarine, cut into ½-inch (1.25 cm) pieces*
- ½ *cup (120 ml) whipping cream*
- 2 *eggs*
- ½ *teaspoon (2 ml) grated lemon peel*
- 1 *cup (235 ml) fresh blueberries*
- 1 *cup (235 ml) powdered sugar*
- 2-3 *tablespoons (30-45 ml) fresh lemon juice*

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. Add flour, granulated sugar, baking powder, and salt. Process 3 to 4 seconds. Add butter. Process 10 to 15 seconds, or until crumbly. Remove to medium bowl.

Position multipurpose blade in work bowl. Add cream, eggs, and lemon peel. Process 3 to 4 seconds, or until mixed.

Gently stir blueberries into flour mixture. Add cream mixture; stir gently just until moistened. Gather into a ball. Divide dough in half. Pat each half into a 5-inch (12.7 cm) circle on floured surface. With floured knife, cut each circle into 4 wedges. Place in ungreased broil pan ½ inch (1.25 cm) apart.

Bake with oven rack in up position in lower slots of oven (Position C on page 7) at 375°F (191°C) for 12 to 18 minutes, or until golden brown. Cool 10 minutes.

Meanwhile, in small bowl, mix powdered sugar and enough lemon juice for drizzling consistency. Drizzle over warm scones.

Yield: 8 servings (1 scone per serving).

Per Serving: About 320 cal, 5 g pro, 47 g carb, 12 g total fat, 7 g sat fat, 90 mg chol, 430 mg sod.

Broiled Mustard-Caper Salmon

1½ pounds ((680 g) fresh salmon fillets
2 tablespoons (30 ml) mayonnaise
1 tablespoon (15 ml) capers
2 teaspoons (10 ml) Dijon mustard
1 teaspoon (5 ml) chopped fresh dill
Fresh dill, if desired

Place salmon skin-side down on grill in broil pan.

In small bowl, combine mayonnaise, capers, mustard, and 1 teaspoon (5 ml) dill; mix well. Spread 2 teaspoons (10 ml) of mixture on top of salmon.

Broil with oven rack in up position in lower slots of oven (Position C on page 7) for 15 to 20 minutes, or until fish flakes easily with fork. Serve with remaining sauce. Garnish with additional fresh dill, if desired.

Yield: 4 servings.

Per Serving: About 330 cal, 39 g pro, 0 g carb, 18 g total fat, 2.5 g sat fat, 110 mg chol, 250 mg sod.

ENGLISH

Garlic-Herb Roast Cornish Hens

1 clove garlic
2 tablespoons (30 ml) fresh basil leaves
2 teaspoons (10 ml) fresh rosemary leaves
½ teaspoon (2 ml) salt
⅛ teaspoon (.5 ml) black pepper
1 tablespoon (15 ml) plus 1 teaspoon (5 ml) olive oil, divided
2 Cornish game hens (about 24 oz. [680 g] each), giblets removed
⅓ cup (80 ml) water

In food processor, position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add garlic, basil, and rosemary through feed tube. Process 5 to 10 seconds, or until chopped. Scrape down sides of bowl. Add salt, pepper, and 1 tablespoon (15 ml) oil. Pulse 2 times, about 2 seconds each time.

Place hens, breast side up, in broil pan. Loosen skin from breasts; rub herb mixture over breasts under skin. Truss hen legs with kitchen string, if desired. Brush tops of skin with remaining 1 teaspoon (5 ml) oil. Pour water into pan around hens.

Bake with oven rack in down position in lower slots of oven (Position D on page 7) at 350°F (177°C) for 55 to 70 minutes, or until temperature in thickest part of thigh is 180°F (82°C). Make sure hens are not touching the upper heating element.

Yield: 4 servings.

Per Serving: About 440 cal, 34 g pro, 0 g carb, 32 g total fat, 8 g sat fat, 200 mg chol, 390 mg sod.

Prosciutto Provolone Pizza

ENGLISH

Crust

- ½ *ounce (15 g) fresh Parmesan cheese, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces*
- 1½ *cups (355 ml) all-purpose flour*
- ½ *teaspoon (2 ml) sugar*
- ½ *teaspoon (2 ml) salt*
- ½ *teaspoon (2 ml) dried basil*
- ½ *cup (120 ml) water*
- 1 *tablespoon (15 ml) olive oil*
- 1 *teaspoon (5 ml) active dry yeast*
- *Cornmeal*

Topping

- 8-10 *large fresh basil leaves*
- 2 *tablespoons (30 ml) fresh oregano leaves*
- 1 *clove garlic*
- 3 *ounces (85 g) provolone or mozzarella cheese, chilled*
- 2 *large Roma tomatoes*
- 2 *ounces (55 g) thinly sliced prosciutto or ham*

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add Parmesan cheese through feed tube. Process 25 to 30 seconds, or until finely grated. Add flour, sugar, salt, and dried basil. Process 4 to 8 seconds, or until mixed.

In small saucepan, combine water and oil. Heat over low heat until warm, 105°F (41°C) to 115°F (46°C). Stir in yeast to dissolve. With processor running, slowly add yeast mixture through feed tube. Process 1 to 1¼ minutes, or until dough forms a ball. Remove dough to greased bowl, turning dough to grease all sides. Cover; let rise in warm place until double in size, about 45 to 60 minutes.

Punch dough down. Lightly sprinkle greased broil pan with cornmeal. Press dough into bottom and ½ inch (1.25 cm) up sides of pan.

Meanwhile, in food processor, position mini bowl and mini blade in work bowl. With processor running, add fresh basil and oregano through feed tube. Process 8 to 10 seconds, or until chopped. Add garlic. Process 5 to 10 seconds, or until chopped. Remove and set aside.

Position shredding disc in work bowl. Add provolone cheese. Process to shred. Remove and set aside.

Position slicing disc in work bowl. Add tomatoes. Process to slice. Remove and set aside. Top pizza crust with ½ provolone cheese, tomatoes, and basil mixture.

Position slicing disc in work bowl. Add prosciutto. Process to slice.

Spread prosciutto and remaining provolone cheese on pizza. Bake with oven rack in up position in lower slots of oven (Position C on page 7) at 400°F (204°C) for 10 to 18 minutes, or until crust is deep golden brown and top is golden brown. Serve hot.

Yield: 6 servings.

Per Serving: About 220 cal, 11 g pro, 25 g carb, 8 g total fat, 3.5 g sat fat, 20 mg chol, 540 mg sod.

Citrus Shortbread Squares

1¼ cups (295 ml) all-purpose flour
½ cup (120 ml) powdered sugar
⅛ teaspoon (.5 ml) salt
2 teaspoons (10 ml) finely chopped crystallized ginger, if desired
1½-2 teaspoons (7-10 ml) grated orange peel, orange portion only
1 teaspoon (5 ml) grated lemon peel, yellow portion only
¾ cup (175 ml) cold butter or margarine, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces

Glaze

⅓ cup (80 ml) powdered sugar
¼ teaspoon (1 ml) grated orange peel, orange portion only
2-2½ teaspoons (10-12 ml) fresh orange juice

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. Add flour, ½ cup (120 ml) powdered sugar, salt, ginger, if desired, and orange and lemon peels. Process 10 seconds, or until mixed. Add butter. Process 25 to 30 seconds, or until soft dough forms.

With lightly floured hands, press dough onto bottom of ungreased 8 x 8 x 2-inch (20.3 x 20.3 x 5 cm) baking pan. Bake with oven rack in up position in lower slots of oven (Position C on page 7) at 300°F (149°C) for 15 to 20 minutes, or until set and lightly browned. Cool 10 minutes.

Meanwhile, in glass measuring cup, blend glaze ingredients, adding orange juice just to drizzling consistency. Drizzle over partially cooled bars. Cool completely.

Yield: 16 servings (1 square per person).

Per Serving: About 130 cal, 1 g pro, 13 g carb, 9 g total fat, 5 g sat fat, 25 mg chol, 20 mg sod.

Caramel-Cashew Chocolate Brownies

ENGLISH

20 individually wrapped caramels
3 tablespoons (45 ml) whipping cream
¾ cup (175 ml) butter or margarine, softened
1½ cups (355 ml) sugar
3 eggs
1 teaspoon (5 ml) vanilla
1 cup (235 ml) all-purpose flour
½ cup (120 ml) unsweetened cocoa powder
⅛ teaspoon (.5 ml) salt
4 ounces (115 g) semisweet chocolate, coarsely chopped
1 cup (235 ml) roasted cashews, coarsely chopped
1 ounce (30 g) white baking chocolate, chopped, if desired
½ teaspoon (2 ml) vegetable oil, if desired

In small saucepan over low heat, heat caramels and cream, stirring until melted and smooth. Set aside.

In mixer bowl, place butter, sugar, eggs, and vanilla. With mixer, beat at medium speed until creamy. Add flour, cocoa, and salt. Mix on low speed until moistened. Stir in semisweet chocolate and cashews. Spread in greased 9 x 9 x 2-inch (23 x 23 x 5 cm) baking pan. Drizzle caramel evenly over top.

Bake with oven rack in down position in lower slots of oven (Position D on page 7) at 325°F (163°C) for 25 to 30 minutes, or until set in center.

In small microwave-safe bowl, add white chocolate and oil, if desired. Microwave on High for 45 to 60 seconds, or until melted. Stir until smooth. Drizzle over brownies. Cool 30 minutes. Refrigerate 1½ to 2 hours to set chocolate.

Yield: 16 servings (1 brownie per serving).

Per Serving: About 330 cal, 5 g pro, 40 g carb, 18 g total fat, 9 g sat fat, 65 mg chol, 115 mg sod.

KitchenAid® Countertop Oven Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your Countertop Oven. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 20.	A. Repairs when Countertop Oven is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Countertop Oven when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

ENGLISH

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Countertop Oven returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Countertop Oven should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Countertop Oven, use the carton and packing materials to pack up your original Countertop Oven. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.)

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Countertop Oven with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Countertop Oven should fail within the first year of ownership, take the Countertop Oven or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.) Your replacement Countertop Oven will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® Countertop Oven is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Countertop Oven or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Countertop Oven will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 10.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

ENGLISH

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Countertop Oven for information on how to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Countertop Oven in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Countertop Oven in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Countertop Oven in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

FRANÇAIS

Table des matières

FRANÇAIS

Sécurité du four de comptoir

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité devraient toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas à des surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou tout autre composant du four dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il présente un défaut de fonctionnement ou s'il est endommagé. Renvoyez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou ajuster.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne laissez pas pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou au gaz chaud, ni sur un four ayant chauffé ou à proximité de ceux-ci.

10. Une extrême prudence est de mise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Usez de grande prudence quand vous sortez un plat du four ou jetez de la graisse chaude.
12. Des aliments ou des ustensiles de grand format ne peuvent pas être mis dans un four de comptoir car ils présentent un risque d'incendie ou de chocs électriques.
13. Un incendie peut se produire si le four de comptoir est couvert ou entre en contact avec des matières inflammables (rideau, draperie, mur ou objet similaire) pendant qu'il fonctionne. Ne placez rien sur le four pendant qu'il fonctionne.
14. Ne le nettoyez pas avec un tampon à récurer en métal. Des particules métalliques pourraient s'en détacher et toucher à des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc.
15. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants faits de matériaux autres que le métal ou le verre.
16. Ne rangez rien d'autre dans le four que les accessoires recommandés par le fabricant.
17. Ne placez pas une ou plusieurs des matières suivantes dans le four : papier, carton, plastique ou produit du genre.
18. Ne couvrez pas le tiroir ramasse-miettes ou toute autre pièce du four avec du papier d'aluminium. Cela causera une surchauffe du four.
19. Éteignez le four en tournant le bouton de commande Time (durée) à la position 0 (arrêt).
20. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
21. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
22. Ce produit est réservé à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Contraintes électriques

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

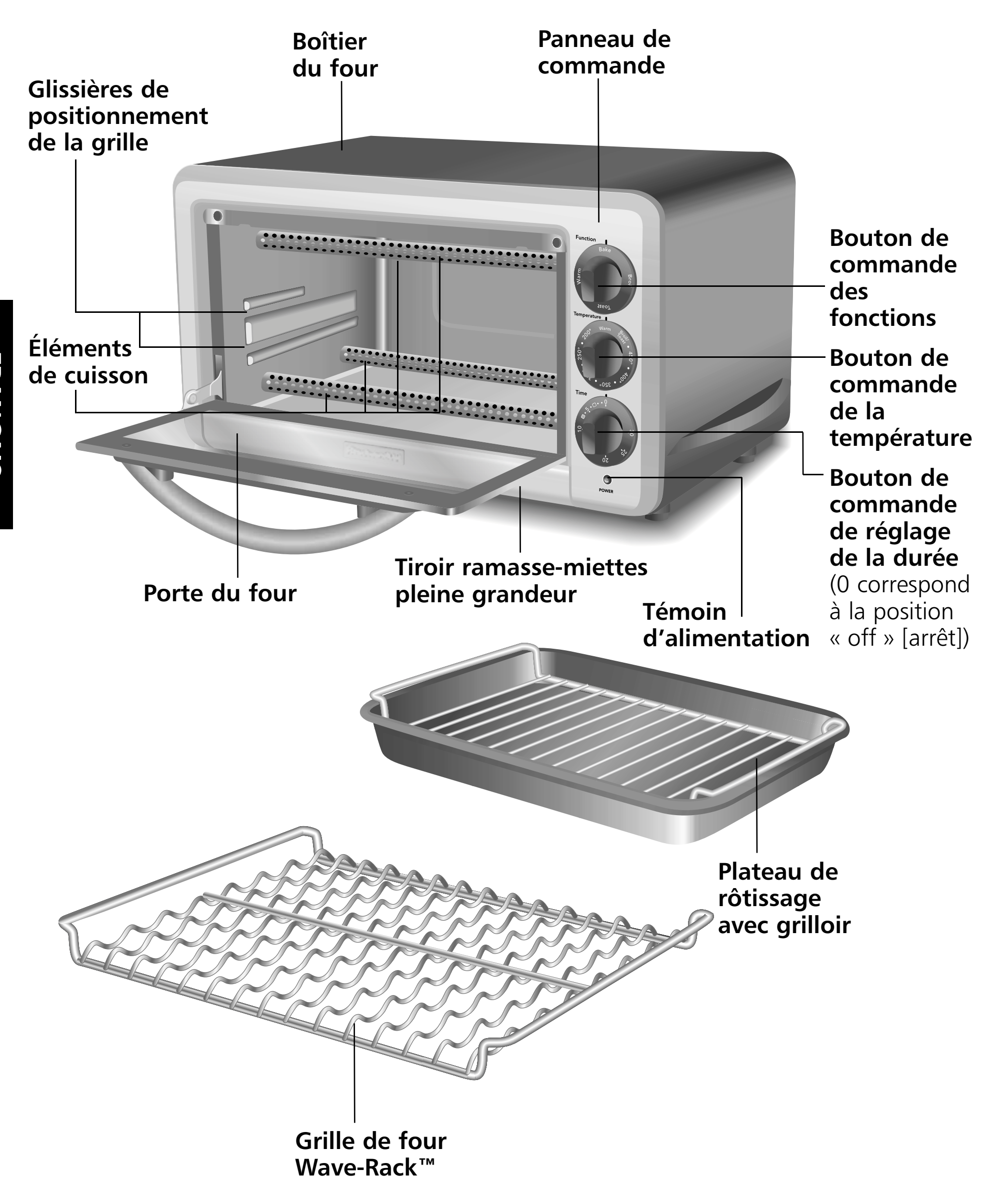
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 volts c.a.
Fréquence : 60 Hz

NOTA : Ce four de comptoir est muni d'une fiche de terre à 3 broches. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer dans la prise que d'une façon. S'il est impossible d'introduire la fiche dans la prise, appelez un électricien compétent. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon fourni est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien compétent d'installer une prise près de l'appareil.

Caractéristiques du four de comptoir



Caractéristiques du four de comptoir

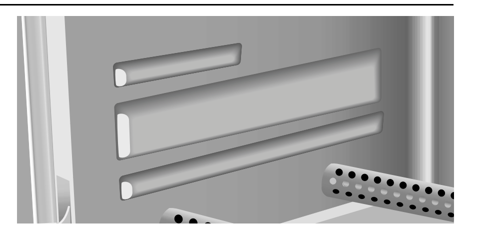
Éléments de cuisson
Quatre éléments de cuisson fournissent jusqu'à 1 400 watts pour la cuisson, le rôtissage, le grillage et le réchauffage des aliments.

Panneau de commande
Les trois gros boutons ont des réglages polyvalents pour Fonction, Température et Temps. Un indicateur lumineux rouge est allumé quand le four fonctionne.

Plateau de rôtissage avec grilloir
Un plateau de rôtissage, facile à nettoyer, est utilisé avec un grilloir spécialement conçu pour la cuisson, le rôtissage et le réchauffage. Ce plateau de rôtissage avec grilloir repose sur la grille de four Wave-Rack™.

Grille de four Wave-Rack™
Une grille ondulée, de conception unique, permet à l'air de circuler autour du pain pour procurer un grillage uniforme. D'une capacité de 6 tranches, elle est réversible ce qui permet d'assurer une cuisson optimale.

Cavité du four
La cavité de 0,014 mètre cube (0,5 pied cube) est pourvue d'un revêtement en Teflon® qui facilite le nettoyage.



Glissières de positionnement de la grille
Des glissières supérieure et inférieure, situées le long des parois latérales du four, et la grille de four réversible Wave-Rack™ permettent de placer les aliments dans 4 positions de cuisson différentes.



Tiroir ramasse-miettes pleine grandeur
Le tiroir ramasse-miettes est conçu pour être facile à retirer et à nettoyer. Il se trouve sous la porte du four. Il est possible de l'enlever sans avoir à ouvrir la porte.

Porte du four
La porte à cadre métallique durable est dotée d'une poignée en acier inoxydable et d'un hublot en verre trempé.

Boîtier du four
De concept élégant, la partie avant en acier inoxydable est assortie aux parois latérales recouvertes d'émail cuit.

FRANÇAIS

Préparation du four de comptoir avant l'utilisation

FRANÇAIS

Avant la première utilisation

1. Placez le four de comptoir sur une surface sèche, plane et de niveau comme un comptoir ou une table.
2. Assurez-vous que les parois latérales, arrière et supérieure du four se trouvent à une distance minimale de 10 cm (4 po) des murs, des armoires ou des objets se trouvant sur le comptoir ou la table.
3. Enlevez tous les accessoires du four et lavez-les dans de l'eau chaude mousseuse. Séchez-les complètement avant de les replacer dans le four.

NOTA : Il est possible qu'une légère fumée se dégage du four lors de la première utilisation. Ceci est normal.

Avant chaque utilisation

1. Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pour la prochaine utilisation.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

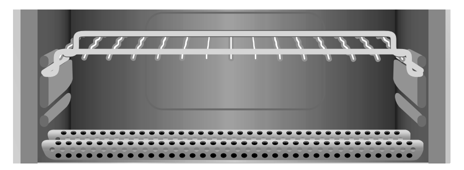
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

2. Branchez l'appareil dans une prise triphasée mise à la masse. Le four de comptoir doit être le seul appareil fonctionnant sur le circuit.
3. Le four de comptoir est maintenant prêt à être utilisé.

Présentation et explication des positions de la grille de four Wave-Rack™

L'aliment cuit uniformément pendant que l'air chauffé circule autour de la grille de four Wave-Rack™. Jusqu'à 6 tranches de pain peuvent être placées directement sur la grille pour le grillage. Cette grille unique à 4 positions retient le plateau de rôtissage avec grilloir, les moules ou les plats et les ustensiles de cuisson standard. Veuillez consulter le guide de positionnement de la grille de four Wave-Rack™ ci-dessous pour obtenir un rendement de cuisson optimal.



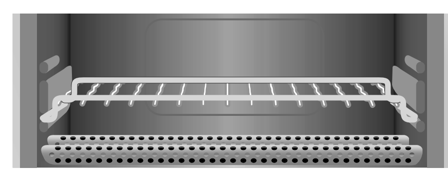
Position A

Utilisez les glissières supérieures situées le long des parois du four. Faites coulisser la grille de four Wave-Rack™ dans le four, en la plaçant vers le haut (dans une position de U inversé).



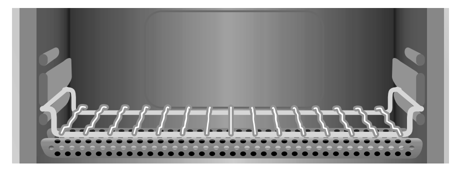
Position B

Une fois de plus, utilisez les glissières supérieures situées le long des parois du four. Faites coulisser la grille de four Wave-Rack™ dans le four, en la plaçant cette fois vers le bas (dans une position de U).



Position C

Utilisez les glissières inférieures situées le long des parois du four. Faites coulisser la grille de four Wave-Rack™ dans le four, en la plaçant vers le haut (dans une position de U inversé).



Position D

Une fois de plus, utilisez les glissières inférieures situées le long des parois du four. Faites coulisser la grille de four Wave-Rack™ dans le four, en la plaçant cette fois (dans une position de U).

Cuisson (et réchauffage) à l'aide du four de comptoir

FRANÇAIS

Les éléments du bas et du haut s'allumeront et s'éteindront plusieurs fois pendant la cuisson pour conserver la température désirée.

Positions suggérées : Lors de la première utilisation du four, placez la grille de four Wave-Rack™ à la position C de la manière indiquée dans la section « Présentation et explication de la grille de four Wave-Rack™ » à la page 29. Ajustez-la ensuite en fonction des besoins de cuisson. N'oubliez pas de prévoir suffisamment d'espace pour que les aliments puissent lever.

1. Placez la grille dans une position basse de manière à ce que les aliments qui cuisent ou chauffent se trouvent au centre du four.
2. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton de commande Function (fonction) à Bake (cuire).
4. Tournez le bouton de commande Temperature (température) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'intensité désirée. Faites cuire les aliments en suivant les directives de l'emballage ou de la recette (177 °C – 218 °C [350 °F – 425 °F]).
5. Préchauffez le four pendant 5 minutes pour cuire ou réchauffer des aliments. Pour ce faire, tournez le bouton de commande Time (durée) dans le sens des aiguilles d'une montre dépassez la position 10 minutes, puis revenez à la position 5 minutes. Après 5 minutes, la sonnerie retentira et le four s'éteindra automatiquement.
6. Placez les aliments au centre de la grille. Fermez la porte.
7. Tournez le bouton de commande Time (durée) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée désirée. Lorsque l'intervalle de temps prédéterminé se sera écoulé, la sonnerie retentira et le four s'éteindra automatiquement. Placez le bouton de commande Time (durée) à la position 0 (arrêt) si les aliments sont sortis du four avant que l'intervalle de temps prédéterminé ne soit écoulé.
8. Pour des durées de cuisson plus longues, il sera nécessaire de régler la durée de cuisson deux fois à l'aide du bouton de commande Time (durée). Exemple : Pour une durée de cuisson totale de 45 minutes, réglez le bouton de commande Time (durée) à 30 minutes. Une fois ce temps écoulé, ajoutez 15 minutes. Lorsque les aliments sont prêts, sortez le plateau de rôtissage avec grilloir du four.

Rôtissage (et brunissage) à l'aide du four de comptoir

Seuls les éléments supérieurs chauffent lorsque cette fonction du four est sélectionnée.

Positions recommandées : Utilisez les glissières supérieures situées le long des parois du four. Faites coulisser la grille de four Wave-Rack™, en la plaçant vers le haut (voir la position B à la page 29). Placez le plateau de rôtissage avec grilloir (ainsi que les aliments) sur la grille du four.

NOTA : Les aliments à rôtir doivent se trouver à une distance minimale de 2,5 cm (1 po) des éléments de cuisson du haut du four. Pour les aliments délicats comme le poisson et le poulet, ou pour réduire le brunissage, placez la grille dans une position inférieure.

1. Placez l'aliment à rôtir sur le grilloir du plateau de rôtissage, puis fermez la porte du four.
2. Tournez le bouton de commande Function (fonction) à Broil (rôtir).
3. Tournez le bouton de commande Temperature (température) dans le sens des aiguilles d'une montre à Broil/Toast (rôtir/griller).
4. Tournez le bouton de commande Time (durée) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée désirée.
5. Surveillez le procédé de rôtissage.
6. Lors du rôtissage des deux côtés d'un aliment, réglez le bouton de commande Time (durée) pour la durée désirée sur un côté. Le four s'éteindra automatiquement après que la sonnerie aura retenti. Ouvrez la porte. Utilisez une poignée pour tirer à demi le plateau de rôtissage avec grilloir hors du four. Tournez l'aliment, replacez le plateau de rôtissage avec grilloir dans le four et fermez la porte. Réglez le bouton de commande Time (durée) à la durée de cuisson désirée pour l'autre côté.
7. Lorsque l'intervalle de temps prédéterminé se sera écoulé, la sonnerie retentira et le four s'éteindra automatiquement.
8. Si l'aliment doit être sorti du four avant que la sonnerie retentisse, tournez le bouton de commande Time (durée) à 0 (arrêt) pour éteindre l'appareil. Sortez l'aliment du four.

Grillage à l'aide du four de comptoir

Les éléments inférieur et supérieur chaufferont lorsque cette fonction est sélectionnée.

Positions recommandées : Utilisez les glissières inférieures situées le long des parois du four. Faites coulisser la grille de four Wave-Rack™, en la plaçant vers le haut (voir la position C à la page 29).

1. Pour de meilleurs résultats, placez le pain à griller directement sur la grille et vers le centre du four.

NOTA : Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas utiliser la lèchefrite pour faire des rôties.

2. Il est possible de griller un maximum de six tranches de pain. Lors du grillage d'une ou deux tranches de pain, placez-les au centre du four.
3. Fermez la porte.
4. Tournez le bouton de commande Function (fonction) au réglage Toast (griller).
5. Tournez le bouton de commande Temperature (température) dans le sens des aiguilles d'une montre au réglage Broil/Toast (rôtir/griller).
6. Tournez le bouton de commande Time (durée) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'intensité de grillage voulue. Pour obtenir des rôties dorées, placez la commande sur l'icône foncée (entre la position 5 et 10). Pour des rôties claires, positionnez d'abord la commande un peu après le repère de 10 minutes, puis replacez-la sur l'icône de grillage léger (entre la position 0 et 5).

CONSEIL : Pour des résultats plus uniformes, préchauffez le four pendant 5 minutes avant de faire griller les premières rôties.

7. La sonnerie retentira et le four s'éteindra automatiquement lorsque le grillage sera terminé.
8. Placez le bouton de commande Time (durée) à la position 0 (arrêt) si la rôtie est retirée du four avant que la sonnerie ne retentisse.
9. Vous pouvez modifier le réglage du bouton de commande Time (durée), au besoin, pour obtenir les résultats désirés.

NOTA : Il est normal que de la condensation se forme sur la porte car de l'humidité se dégage des pains humides ou frais.

Réchauffage (plus conservation de la chaleur et chauffage) à l'aide du four de comptoir

Choisissez les glissières de positionnement de la grille, la grille de four Wave-Rack™ et le plateau de rôtissage avec grilloir qui conviennent à la taille des aliments à chauffer. Seul l'élément du bas fonctionne lors du réchauffage.

Positions suggérées : Utilisez le plateau de rôtissage avec grilloir. Lors de la première utilisation du four, placez la grille de four Wave-Rack™ à la position C de la page 29. Ajustez-la ensuite en fonction des besoins de cuisson.

1. Tournez le bouton de commande Function (fonction) au réglage Warm (réchauffer).
2. Tournez le bouton de commande Temperature (température) au réglage désiré.
3. Tournez le bouton de commande Time (durée) au réglage désiré.

Nettoyage du four de comptoir

- Assurez-vous que le bouton de commande Time (durée) est à la position 0 (arrêt). Débranchez ensuite l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- Laissez le four et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer. Ils pourraient égratigner la surface.
- Essuyez l'extérieur du four avec un ligne propre et humide, puis séchez-le bien. Un produit nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour déloger les taches tenaces. Rincez et séchez complètement.
- Il est recommandé de nettoyer les grilles et les plateaux à la main. Retirez tous les accessoires du four de comptoir. Nettoyez la grille, le plateau de rôtissage et le grilloir dans de l'eau chaude mousseuse. Rincez et séchez complètement. Pour nettoyer le tiroir ramasse-miettes, faites-le glisser du four et enlevez les miettes à l'aide d'une brosse. Passez un linge humide, puis séchez complètement.

NOTA : La grille de four Wave-Rack™, le plateau de rôtissage et le grilloir vont au lave-vaisselle.

- Pour enlever les taches cuites, frottez-les à l'aide d'une pâte faite de bicarbonate de sodium et d'eau. Rincez et séchez complètement.
- Les parois à l'intérieur du four sont enduites de Teflon® pour faciliter le nettoyage. Retirez les grosses éclaboussures après utilisation à l'aide d'un tampon à mailles en nylon ou en polyester, une éponge ou un linge humecté d'eau tiède. Séchez à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon doux et sec.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'agents nettoyants, de détergents ni de tampons à récurer en métal sur le revêtement intérieur car ils pourraient réduire son efficacité.

FRANÇAIS

Dépannage

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Si le four de comptoir de four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :**

1. Le four de comptoir est-il branché dans la prise à trois broches?
2. Le fusible du circuit alimentant le four de comptoir est-il en état de fonctionner? Si vous disposez d'une boîte de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
3. Essayez de débrancher le four de comptoir, puis de le rebrancher.

   Si le problème ne peut être corrigé, consultez la section Garantie et réparation des produits KitchenAid des pages 43 à 45. Ne retournez pas le four de comptoir chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

Conseils d’utilisation sur le four de comptoir

Réglage des durées de cuisson très courtes

Lors du réglage de la minuterie pour une durée 5 minutes ou moins, tournez le bouton de commande au-delà du repère de 10 minutes. Replacez ensuite le bouton de commande à la durée désirée.

Est-il possible d’estimer le temps de cuisson?

L’expérience vous guidera quant au temps de cuisson requis pour griller différentes sortes de pain. Les pains gelés, foncés ou entiers nécessitent un temps de grillage plus long. Les pains frais, mous ou blancs grillent en moins de temps.

Pour les aliments qui fondent

Utilisez le plateau de rôtissage si vous faites cuire de petites quantités d’aliments ou des aliments qui fondent. Cela évitera que des aliments ne tombent sur les éléments de cuisson.

Pour réduire le nettoyage

Vaporisez le plateau de rôtissage d’un aérosol de cuisson antiadhésif pour faciliter le nettoyage lors de la cuisson d’aliments humides ou collants. Lavez soigneusement le plateau après chaque utilisation pour éviter une accumulation d’aérosol de cuisson.

Limites quant à la taille des aliments

Pour de meilleurs résultats, les aliments et les contenants allant au four (voir la section « Choix des ustensiles de cuisson à utiliser avec le four de comptoir », page 35) doivent pouvoir loger dans le four de comptoir sans toucher les éléments de cuisson ou les parois intérieures du four. La porte doit fermer complètement.

Lorsque le four est éteint

Tournez le bouton de commande Temperature (température) à Warm (réchauffer) ou au réglage minimum lorsque le four de comptoir n’est pas utilisé.

Pour une utilisation prolongée

Si vous cuisinez pendant une période prolongée à des températures élevées, il est possible que vous détectiez une légère odeur provenant des matériaux isolants du four. Ceci est normal.

FRANÇAIS

Conseils sur la cuisson des aliments

- Vérifiez le degré de cuisson des aliments par le hublot de porte fait de verre trempé transparent. Votre four de comptoir consommera moins d’énergie si vous limitez la fréquence d’ouverture de la porte.
- Assurez-vous que les aliments et les contenants peuvent être placés dans le four de comptoir sans toucher les éléments de cuisson et qu’ils n’empêchent pas la porte de fermer.
- Retirez tout emballage de plastique ou de papier des aliments avant la cuisson.
- Utilisez seulement des contenants de plastique légèrement couverts conçus pour aller au four; des contenants hermétiques peuvent entraîner une ébullition à gros bouillons ou des éclaboussures.
- Suivez les directives fournies sur l’emballage lorsque vous préparez des aliments congelés ou emballés. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Les surfaces du four peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Touchez seulement la poignée de porte et les boutons pendant que le four fonctionne.
- Ne placez pas d’objet sur le dessus du four de comptoir ou près de celui-ci s’il fonctionne.
- Remplacez les couvercles de carton, de verre ou de plastique par du papier d’aluminium lorsque vous utilisez le four de comptoir.

Conseils utiles

Choix des ustensiles de cuisson à utiliser avec le four de comptoir

- Le plateau de rôtissage fourni avec le four convient à des aliments comme des biscuits, des pains mollets, des biscuits, des nachos et des côtelettes de porc.
- Une variété d'ustensiles de cuisson, comme des moules à gâteaux ronds ou carrés de 22,9 cm (9 po), des moules à muffins de 1,5 litre (6 tasses), de petites plaques à pâtisserie, et des casseroles rondes, carrées et rectangulaires de 0,95 ml et 1,9 litre (1 et 2 pintes) peuvent être utilisés. La porte doit fermer complètement.
- Choisissez des ustensiles faits de métal, de verre ou de céramique allant au four.
- Utilisez la grille Wave-Rack™ à la position la plus basse lors de l'emploi de contenants en verre et en céramique profonds conçus pour aller au four et laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre le dessus du contenant et les éléments de cuisson supérieurs.
- N'utilisez pas de couvercles en verre. Si vous désirez couvrir les aliments, utilisez un papier d'aluminium sans serrer.
- Plusieurs aliments de commodité sont emballés dans des contenants non métalliques convenant à une utilisation au micro-ondes. Vérifiez les directives sur l'emballage pour déterminer si le contenant peut être utilisé dans un four ordinaire.

FRANÇAIS

Pilonnets de poulet asiatique

1 morceau de racine de gingembre de 2,5 cm (1 po) de long pelé et coupé en quartiers
2 gousses d'ail
60 ml (1/4 tasse) de marmelade d'orange
60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
30 ml (2 cuillerées à soupe) de vin blanc
5 ml (1/8 de cuillerée à thé) d'huile de sésame foncée
2 oignons verts, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
*905 g (2 lb) de pilonnets de poulet**

Dans un robot culinaire, placez la lame polyvalente dans un bol de préparation. Ajoutez la racine de gingembre et l'ail par l'orifice d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 8 à 10 secondes ou jusqu'à ce que les aliments soient coupés en morceaux. Ajoutez la marmelade, la sauce soya, le vin, l'huile et les oignons. Mélangez et hachez les oignons pendant une dizaine de secondes.

Déposez dans un plat étroit ou dans un grand sac de plastique pour aliments réutilisable. Ajoutez le poulet, recouvrez de marinade. Couvrez ou fermez hermétiquement. Réfrigérez pendant 8 heures ou toute la nuit, en tournant occasionnellement.

Placez le poulet et la marinade dans le plateau de rôtissage. Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures du four (position C de la page 29). Faites cuire au four à 190 °C (375 °F) pendant 13 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 82 °C (180 °F).

Faites rôtir pendant 5 à 8 secondes ou jusqu'à ce que le poulet soit doré. Servez chaud.

Quantité : 6 à 8 portions (environ 3 pilonnets par portion).

*S'il est impossible de trouver des pilonnets, utilisez 1,1 g (2½ lb) d'ailes de poulet entières. Retirez et jetez les pointes des ailes. Séparez les 2 sections restantes de chaque aile au niveau de l'articulation en utilisant un couteau coupant.

Par portion : Environ 260 calories, 18 g de protéines, 10 g de glucides, 15 g de lipides, 4 g de graisse saturée, 65 mg de cholestérol, 690 mg de sel.

Crostinis italiens tièdes

Baguette française coupée en 14 tranches de 625 cm (1/4 po)
20 ml (4 cuillerées à thé) d'huile d'olive extra-vierge
6 feuilles de basilic frais
1/2 à 1 petite gousse d'ail
5 ml (1/8 de cuillerée à thé) de sel
55 g (2 oz) de provolone fumé, refroidi
1 grosse tomate Roma

Placez le pain sur le grilloir du plateau de rôtissage. Vaporisez légèrement d'huile. Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures (position C de la page 29). Faites cuire le pain au four à 218 °C (425 °F) pendant 1 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant (ne le faites pas brunir).

Dans un robot culinaire, placez la lame polyvalente dans un bol de préparation. Ajoutez le basilic par l'orifice d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Mélangez pendant environ 10 secondes ou jusqu'à ce que le pain soit coupé en morceaux. Ajoutez l'ail et le sel. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce que l'ail soit coupé en morceaux.

Placez le disque déchiqueteur dans le bol de préparation. Ajoutez le fromage. Râpez-le.

Placez la lame polyvalente dans le bol de préparation. Faites fonctionner le robot culinaire en mode Pulse (impulsion) pendant 1 à 2 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Transvasez le mélange au fromage et réservez le tout.

Placez le disque émince ur dans le bol de préparation. Ajoutez la tomate. Tranchez-la.

Garnissez chaque tranche de pain d'une tomate et d'une cuillerée à thé comble de mélange au fromage. Faites cuire pendant 2 ou 3 minutes additionnelles ou jusqu'à ce que le fromage fonde. Servez chaud.

Quantité : 7 portions (2 crostinis par portion).

Conseil : Les crostinis peuvent être préparés jusqu'à 1 heure avant la cuisson.

Par portion : Environ 80 calories, 3 g de protéines, 5 g de glucides, 6 g de lipides, 2 g de graisse saturée, 5 mg de cholestérol, 150 mg de sel.

Grands nachos au boeuf

115 g (1/4 lb) de charcuterie ou de restes de rôti de bœuf, coupés en cubes de 1,25 cm (1/2 po)
10 ml (2 cuillerées à thé) d'épices mexicaines, à fajitas ou à tacos
5 tasses (environ 140 g [5 oz]) de chips tortillas
1 tasse (environ 115 g [4 oz]) de fromage Cheddar fort râpé, divisé
4 oignons verts émincés
120 ml (1/2 tasse) d'olives mûres tranchées
60 ml (1/4 tasse) de salsa
60 ml (1/4 tasse) de crème sure

Dans un robot culinaire, placez la lame polyvalente dans un bol de préparation. Ajoutez le boeuf et les assaisonnements. Faites fonctionner le robot culinaire en mode Pulse (impulsion) (4 impulsions de 1 à 2 secondes) ou jusqu'à ce que le tout soit émincé.

Étalez des couches uniformes de chips dans le plateau de rôtissage. Saupoudrez avec 80 ml (1⁄3 tasse) de fromage. Recouvrez uniformément de boeuf, d'oignons, d'olives et du restant de fromage (160 ml [2⁄3 tasse]).

Placez la grille vers le bas dans les glissières inférieures du four (position D de la page 29). Faites cuire au four à 177 °C (350 °F) pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que des bulles se forment. Garnissez de salsa et de crème sure.

Quantité : 6 portions

* Au besoin, remplacez les languettes de boeuf cuites et assaisonnées et omettez l'assaisonnement mexicain.

Par portion : Environ 260 calories, 11 g de protéines, 19 g de glucides, 16 g de lipides, 7 g de graisse saturée, 30 mg de cholestérol, 590 mg de sel.

FRANÇAIS

Légumes rôtis au four

8 pommes de terre rouges de grosseur moyenne (environ 455 g [1 lb]), coupées en huitièmes
355 ml (1 1/2 tasse) de fleurs de brocoli
235 ml (1 tasse) de fleurs de choux-fleurs
1 oignon moyen, coupé en fines rondelles
1 petit piment rouge, coupé en huitièmes
2 gousses d'ail, émincées
45 ml (3 cuillerées à soupe) d'huile d'olive
15 ml (1 cuillerée à soupe) de feuilles de marjolaine fraîchement coupées
4 ml (3/4 cuillerée à thé) de sel
1 ml (1/4 cuillerée à thé) de poivre noir

Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients dans l'ordre énuméré. Remuez pour couvrir uniformément. Étalez le mélange de légumes dans le plateau de rôtissage.

Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures du four (position C de la page 29). Faites cuire au four à 218 °C (425 °F) pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et rissolés. Brassez quelques fois.

Quantité : 10 portions (environ 120 ml [1⁄2 tasse] par portion).

Par portion : Environ 90 calories, 2 g de protéines, 12 g de glucides, 4 g de lipides, 0,5 g de graisse saturée, 0 mg de cholestérol, 180 mg de sel.

Scones au citron et aux bleuets

FRANÇAIS

475 ml (2 tasses) de farine tout usage
45 ml (3 cuillerées à soupe) de sucre cristallisé
15 ml (1 cuillerée à soupe) de poudre à pâte
4 ml (3/4 cuillerée à thé) de sel
60 ml (1/4 tasse) de beurre froid ou de margarine froide, coupé(e) en morceaux de 1,25 cm (1/2 po)
120 ml (1/2 tasse) de crème à fouetter
2 oeufs
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de zeste de citron
235 ml (1 tasse) de bleuets frais
235 ml (1 tasse) de sucre en poudre
30 à 45 ml (2 à 3 cuillerées à soupe) de jus de citron frais

Dans un robot culinaire, placez la lame polyvalente dans un bol de préparation. Ajoutez la farine, le sucre cristallisé, la poudre à pâte et le sel. Passez au robot pendant 3 à 4 secondes. Ajoutez le beurre. Passez au robot culinaire pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une texture friable. Transvasez dans un bol de moyen format.

Placez la lame polyvalente dans le bol de préparation. Ajoutez la crème, les œufs et le zeste de citron. Passez au robot culinaire pendant 3 à 4 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé.

En remuant doucement, ajoutez les bleuets dans le mélange de farine. Ajoutez le mélange de crème; remuez doucement jusqu'à que le tout soit humide. Formez une boule. Divisez la pâte en deux parts. Aplatissez doucement la pâte sur une surface enfarinée et formez des cercles de 12,7 cm (5 po). À l'aide d'un couteau enfariné, coupez chaque cercle en quatre coins. Placez-les dans un plateau de rôtissage non graissé en les distançant de 1,25 cm (1/2 po).

Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures du four (position C de la page 29). Faites cuire au four à 191 °C (375 °F) pendant 12 à 18 minutes, ou jusqu'à ce les scones soient dorés. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

Entre-temps, dans un petit bol, mélangez le sucre cristallisé avec suffisamment de jus de citron pour obtenir une consistance liante. Versez sur les scones tièdes.

Quantité : 8 portions (1 scone par portion).

Par portion : Environ 320 calories, 5 g de protéines, 47 g de glucides, 12 g de lipides, 7 g de graisse saturée, 90 mg de cholestérol, 430 mg de sel.

Saumon grillé aux câpres et à la moutarde

680 g (1 1/2 lb) de filets de saumon frais
30 ml (2 cuillerées à soupe) de mayonnaise
15 ml (1 cuillerée à soupe) de câpres
10 ml (2 cuillerées à thé) de moutarde de Dijon
5 ml (1 cuillerée à thé) d'aneth haché
Aneth frais, si désiré

Déposez le saumon, peau dessous, sur la grille du plateau de rôtissage.

Dans un petit bol, combinez la mayonnaise, les câpres, la moutarde et 5 ml (1 cuillerée à thé) d'aneth; mélangez bien. Étalez 10 ml (2 cuillerées à thé) de mélange sur le dessus du saumon.

Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures du four (position C de la page 29). Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Servez avec la sauce qui reste.Garnissez avec de l'aneth additionnel, au besoin.

Quantité : 4 portions.

Par portion : Environ 330 calories, 39 g de protéines, 0 g de glucides, 18 g de lipides, 2,5 g de graisse saturée, 110 mg de cholestérol, 280 mg de sel.

Poules de Cornouailles à l'ail et aux fines herbes

1 gousse d'ail
30 ml (2 cuillerées à soupe) de feuilles de basilic frais
10 ml (2 cuillerées à thé) de feuilles de romarin frais
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de sel
5 ml (1/8 de cuillerée à thé) de poivre noir
15 ml (1 cuillerée à soupe) plus 5 ml (1 cuillerée à thé) d'huile d'olive, divisée
2 poules de Cornouailles (environ 680 g [24 oz] chacune), abattis enlevés
80 ml (1/3 tasse) d'eau

Dans un robot culinaire, placez le bol et la lame de petite dimension dans un bol de préparation. Ajoutez l'ail, le basilic et le romarin par l'orifice d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce que les aliments soient coupés en morceaux. Raclez les parois du bol. Ajoutez le sel, le poivre et 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile. Faites fonctionner le robot culinaire en mode Pulse (impulsion) pendant 2 impulsions d'environ 2 secondes.

Placez les poules, poitrines vers le haut, dans le plateau de rôtissage. Dégagez la peau des poitrines; frottez le mélange d'herbes sous la peau des poitrines. Bridez les pattes de poulet si désiré. Brossez le dessus de la peau à l'aide de l'huile restante (5 ml [1 cuillerée à thé]). Versez l'eau dans le plat, autour des poules.

Placez la grille vers le bas dans les glissières inférieures du four (position D de la page 29). Faites cuire au four à 177 °C (350 °F) pendant 55 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la partie la plus charnue de la cuisse atteigne 82 °C (180 °F). Assurez-vous que les poules ne touchent pas l'élément supérieur.

Quantité : 4 portions.

Par portion : Environ 440 calories, 34 g de protéines, 0 g de glucides, 32 g de lipides, 8 g de graisse saturée, 200 mg de cholestérol, 390 mg de sel.

Pizza au jambon à l'italienne et au provolone

FRANÇAIS

Croûte

15 g (½ oz) de fromage parmesan frais, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)

355 ml (1½ tasse) de farine tout usage

2 ml (½ cuillerée à thé) de sucre

2 ml (½ cuillerée à thé) de sel

2 ml (½ cuillerée à thé) de basilic séché

120 ml (½ tasse) d'eau

15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile d'olive

5 ml (1 cuillerée à thé) de levure sèche active

Semoule de maïs

Garniture

8 à 10 grosses feuilles de basilic frais

30 ml (2 cuillerées à soupe) de feuilles d'origan frais

1 gousse d'ail

85 g (3 oz) de provolone fumé ou de mozzarella, refroidi

2 grosses tomates Roma

55 g (2 oz) de jambon à l'italienne ou de jambon finement tranché

Dans un robot culinaire, placez la lame polyvalente dans un bol de préparation. Ajoutez le fromage parmesan par l'orifice d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 25 à 30 secondes ou jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. Ajoutez la farine, le sucre, le sel et le basilic séché. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 4 à 8 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit mélangé.

Dans une petite casserole, combinez l'eau et l'huile. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit tiède, 41 °C (105 °F) à 46 °C (115 °F). Mélangez la levure jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Ajoutez lentement la levure par l'orifice d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 1 à 1¼ minute ou jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Retirez la pâte et déposez-la dans un bol graissé. Tournez-la pour graisser tous les côtés. Couvrez; laissez lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume, environ 45 à 60 minutes.

Abaissez la pâte. Saupoudrez légèrement le plateau de rôtissage graissé avec de la semoule de maïs. Foncez le plateau et ses bords sur une hauteur de 1,25 cm (½ po).

Entre-temps, dans un robot culinaire, placez le bol et la lame de petite dimension dans un bol de préparation. Ajoutez le basilic et l'origan frais par l'orifice d'alimentation pendant que le robot culinaire fonctionne. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 8 à 10 secondes ou jusqu'à ce que les aliments soient coupés en morceaux. Ajoutez l'ail. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit coupé en morceaux. Transvasez et réservez le tout.

Placez le disque déchiqueteur dans le bol de travail. Ajoutez le provolone. Râpez-le. Transvasez et réservez le tout.

Placez le disque éminceur dans le bol de travail. Ajoutez les tomates. Tranchez-les. Transvasez et réservez le tout. Garnissez la croûte de pizza de la moitié de la quantité de provolone, de tomates et du mélange de basilic.

Placez le disque éminceur dans le bol de travail. Ajoutez le jambon à l'italienne. Tranchez-le.

Garnissez la pizza de jambon à l'italienne et du reste de provolone. Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures du four (position C de la page 29). Faites cuire au four à 204 °C (400 °F) pendant 10 à 18 minutes, ou jusqu'à ce la croûte de la pizza soit très dorée et que le dessus soit coloré. Servez chaude.

Quantité : 6 portions.

Par portion : Environ 220 calories, 11 g de protéines, 25 g de glucides, 8 g de lipides, 3,5 g de graisse saturée, 20 mg de cholestérol, 540 mg de sel.

Carrés sablés aux agrumes

295 ml (1¼ tasse) de farine tout usage
120 ml (½ tasse) de sucre en poudre
0,5 ml (⅛ de cuillerée à thé) de sel
10 ml (2 cuillerées à thé) de gingembre cristallisé finement haché, si désiré
7 à 10 ml (1½ à 2 tasses) de zeste d'orange, la partie orange seulement
5 ml (1 cuillerée à thé) de zeste de citron, la partie jaune seulement
175 ml (¾ tasse) de beurre froid ou de margarine froide, coupé(e) en morceaux de 2,5 cm (1 po)

Glaçage

80 ml (⅓ tasse) de sucre en poudre
1 ml (¼ cuillerée à thé) de zeste d'orange, la partie orange seulement
10 à 12 ml (2½ cuillerées à soupe) de jus d'orange frais

Dans un robot culinaire, placez la lame polyvalente dans un bol de préparation. Ajoutez 120 ml (½ tasse) de sucre en poudre, le sel, le gingembre, si désiré, et les zestes d'orange et de citron. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 10 secondes ou jusqu'à le tout soit mélangé. Ajoutez le beurre. Faites fonctionner le robot culinaire pendant 25 à 30 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

Avec les mains légèrement enfarinées, foncez un moule non graissé de 20,3 cm x 20,3 cm x 5 cm (8 po x 8 po x 2 po). Placez la grille vers le haut dans les glissières inférieures du four (position C de la page 29). Faites cuire au four en 149 °C (300 °F) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce les carrés soient légèrement dorés. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

Entre-temps, dans une tasse à mesurer en verre, mélangez les ingrédients du glaçage en ajoutant le jus d'orange pour obtenir une consistance liante. Étalez sur les barres partiellement refroidies. Laissez refroidir complètement.

Quantité : 16 portions (1 carré par portion).

Par portion : Environ 130 calories, 1 g de protéines, 13 g de glucides, 9 g de lipides, 5 g de graisse saturée, 25 mg de cholestérol, 20 mg de sel.

Carrés au chocolat cajous au caramel

FRANÇAIS

20 caramels emballés individuellement
45 ml (3 cuillerées à soupe) de crème à fouetter
175 ml (3/4 tasse) de beurre ou de margarine, ramolli(e)
355 ml (1½ tasse) de sucre
3 oeufs
5 ml (1 cuillerée à thé) de vanille
235 ml (1 tasse) de farine tout usage
120 ml (1/2 tasse) de poudre de cacao non sucrée
0,5 ml (1/8 de cuillerée à thé) de sel
115 g (4 oz) de chocolat semi-sucré, grossièrement haché
235 ml (1 tasse) de cajous rôtis, grossièrement hachés
30 g (1 oz) de chocolat à cuire, haché, si désiré
2 ml (1/2 cuillerée à thé) d'huile végétale, si désirée

Dans une petite casserole chauffez les caramels et la crème à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondus et lisses. Réservez.

Déposez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans un bol à mélanger. Battez à vitesse moyenne à l'aide d'un malaxeur jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajoutez la farine, le cacao et le sel. Battez à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient humectés. Mélangez le chocolat semi-sucré et les cajous. Foncez un moule graissé de 23 x 23 x 5 cm (9 x 9 x 2 po). Répartissez uniformément le caramel sur le dessus.

Placez la grille vers le bas dans les glissières inférieures du four (position D de la page 29). Faites cuire au four à 163 °C (325 °F) pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite au centre.

Dans un petit bol allant au lave-vaisselle, ajoutez le chocolat blanc et l'huile, si désiré. Mélangez à la position High (élevée) pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Étalez sur les carrés au chocolat. Laissez refroidir pendant 30 minutes. Réfrigérez entre 1½ et 2 heures, le temps que le chocolat durcisse.

Quantité : 16 portions (1 carré au chocolat par portion).

Par portion : Environ 330 calories, 5 g de protéines, 40 g de glucides, 18 g de lipides, 9 g de graisse saturée, 65 mg de cholestérol, 115 mg de sel.

Garantie du four de comptoir KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre four de comptoir. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le four de comptoir. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 44.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du four de comptoir dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le four de comptoir si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

FRANÇAIS

DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMP0SÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le four de comptoir cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le four de comptoir originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le four de comptoir KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, Il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le four de comptoir de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le four de comptoir originel. Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

FRANÇAIS

Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le four de comptoir cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le four de comptoir KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le four de comptoir de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le four de comptoir KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le four de comptoir ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le four de comptoir réparé vous sera expédié port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d’appeler pour faire réparer, consultez la section Dépannage de la page 33.

Pour obtenir de l’information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico,
appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l’information sur les réparations au Canada,
appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

FRANÇAIS

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le four de comptoir a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l’information sur les réparations au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le four de comptoir dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto Rico,
appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l’Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le four de comptoir au Canada,
appelez sans frais le 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le four de comptoir au Mexique,
appelez sans frais le
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

ESPAÑOL

Índice

Seguridad del horno de la mesada de cocina

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ESPAÑOL

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Las instrucciones son las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna parte del horno en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por éstos.
5. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o un enchufe dañado ni luego de un mal funcionamiento ni si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el horno al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de acoplamientos accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede ocasionar lesiones.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada de cocina ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador eléctrico o a gas caliente ni dentro de un horno caliente.
10. Tenga mucho cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

11. Tenga mucho cuidado cuando retire la asadera o cuando deseche grasa caliente.
12. No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal en un horno de la mesada de cocina ya que pueden ocasionar incendios o descargas eléctricas.
13. Si el horno de la mesada de cocina está cubierto o si entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, paredes y materiales similares cuando esté funcionando, se puede producir un incendio. No almacene ningún objeto sobre el electrodoméstico cuando esté funcionando.
14. No lo limpie con esponjas de metal. Se pueden desprender pedacitos de la esponja y tocar partes eléctricas creando un riesgo de descarga eléctrica.
15. Se debe tener mucho cuidado cuando se utilizan recipientes que no sean de metal o de vidrio.
16. Cuando el horno no esté en uso, no almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante.
17. No coloque en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico ni ningún material similar.
18. No cubra la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Esto puede hacer que el horno se recaliente.
19. Apague el horno girando la perilla de Control de tiempo hasta la posición 0 (apagado).
20. No lo utilice a la intemperie.
21. No utilice el electrodoméstico con ningún otro fin que no sea el indicado.
22. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPAÑOL

Requisitos eléctricos

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

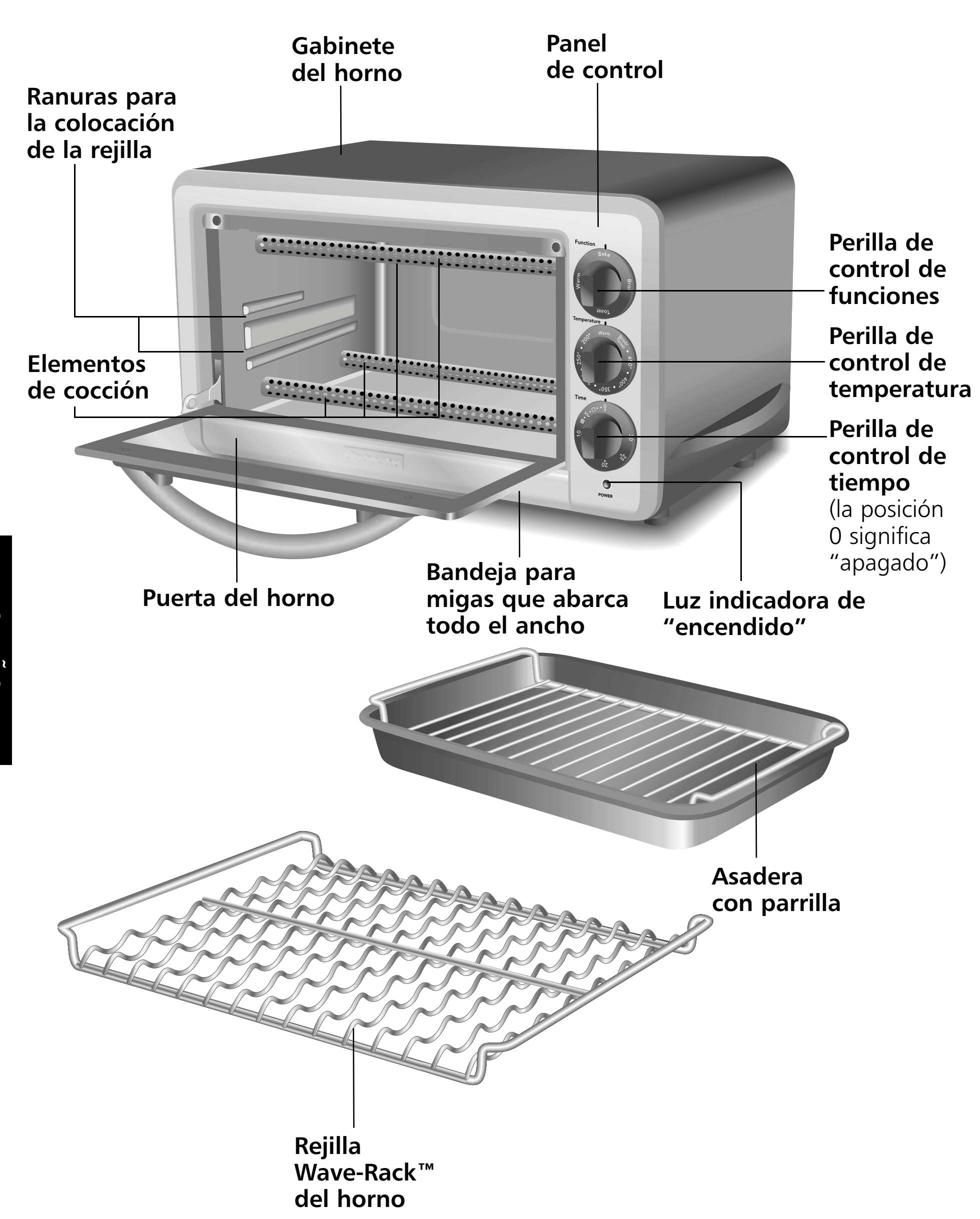
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltios: 120 V.C.A.
Hertz: 60 Hz

NOTA : Este horno de la mesada de cocina tiene un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, contáctese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No utilice un cable de extensión. Si el cable del suministro eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o a un técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Características del horno de la mesada de cocina



ESPAÑOL

Características del horno de la mesada de cocina

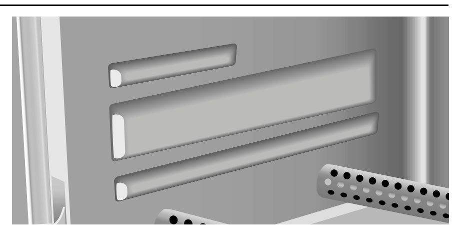
Elementos de cocción
Cuatro elementos de cocción producen hasta 1400 vatios para hornear, asar, tostar y entibiar.

Panel de control
Las tres perillas grandes tienen versátiles ajustes para Función, Temperatura y Tiempo. Una luz indicadora de corriente "encendido" brilla de color rojo cuando el horno está funcionando.

Asadera con parrilla
Se utiliza una asadera fácil de limpiar con una parrilla especial para hornear, asar y entibiar. Esta combinación de asadera con parrilla se apoya sobre la rejilla Wave-Rack™ del horno.

Rejilla Wave-Rack™ del horno
Rejilla única con diseño de ondas que permite que el aire circule alrededor del pan para obtener un tostado parejo. La rejilla con capacidad para 6 rodajas es reversible para obtener posiciones óptimas de cocción.

Cavidad del horno
La cavidad de 0,5 pies cúbicos (0,014 metros cúbicos) presenta una capa antiadherente de Teflón® para una fácil limpieza.



Ranuras para la colocación de la rejilla
Las ranuras superiores e inferiores a lo largo de los laterales del horno, combinadas con la rejilla reversible Wave-Rack™ del horno pueden mantener los alimentos hasta en 4 posiciones de cocción.



Bandeja para migas que abarca todo el ancho
La bandeja para migas está diseñada para que se pueda retirar y limpiar con facilidad. La bandeja para migas está ubicada debajo de la puerta del horno y se la puede retirar sin abrir la puerta.

Puerta del horno
La puerta con marco de metal durable tiene una manija grande de acero inoxidable y una ventana de vidrio templado transparente.

Gabinete del horno
El frente elegante de acero inoxidable combina con los laterales revestidos con esmalte horneado.

Preparación del horno de la mesada de cocina para su uso

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Coloque el horno de la mesada de cocina sobre una superficie plana, seca y nivelada como una mesada de cocina o mesa.
2. Asegúrese de que los laterales, la parte trasera y la parte superior del horno estén al menos a 10,16 cm. de distancia de cualquier pared, gabinete u objeto que se encuentre sobre la mesada de cocina o mesa.
3. Retire todos los accesorios y lávelos con agua caliente jabonosa. Séquelos muy bien antes de colocarlos en el horno.

NOTA : El horno puede producir un poco de humo cuando se lo utilice por primera vez. Esto es normal.

ESPAÑOL

Antes de cada uso

1. Retire todos los objetos que no sean necesarios para el siguiente procedimiento de cocción.

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

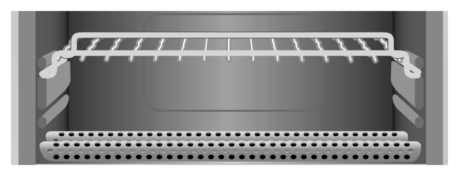
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

2. Enchúfelo en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. El horno de la mesada de cocina debe ser el único electrodoméstico funcionando en el circuito.
3. El horno de la mesada de cocina ahora está listo para ser utilizado.

Posiciones de la rejilla Wave-Rack™ del horno

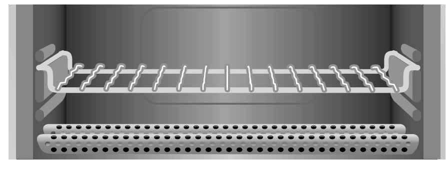
Los alimentos se cocinan de manera uniforme a medida que el aire caliente circula alrededor de la rejilla Wave-Rack™ del horno. Se pueden colocar hasta 6 rodajas de pan directamente sobre la rejilla para que se tuesten. Esta rejilla única con 4 posiciones también soporta la asadera con la parrilla, las fuentes o los recipientes para hornear y los utensilios estándares para hornear. A continuación se incluye una guía para regular la rejilla Wave-Rack™ del horno para obtener un rendimiento óptimo de cocción.



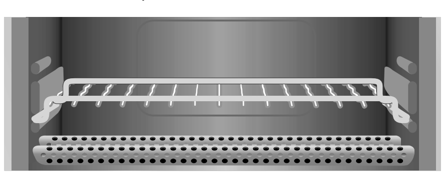
Posición A

Utilice las ranuras superiores ubicadas a lo largo de las paredes del horno. Deslice la rejilla Wave-Rack™ del horno orientándola hacia arriba.

Posición B



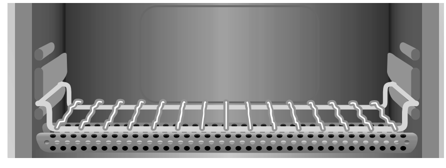
Utilice nuevamente las ranuras superiores ubicadas a lo largo de las paredes del horno. Deslice la rejilla Wave-Rack™ del horno orientándola hacia abajo esta vez.



Posición C

Utilice las ranuras inferiores ubicadas a lo largo de las paredes del horno. Deslice la rejilla Wave-Rack™ del horno orientándola hacia arriba.

Posición D



Utilice nuevamente las ranuras inferiores ubicadas a lo largo de las paredes del horno. Deslice la rejilla Wave-Rack™ del horno orientándola hacia abajo esta vez.

Cómo hornear (y recalentar) con el horno de la mesada de cocina

Los elementos superiores e inferiores se encenderán y apagarán sucesivamente durante el horneado para mantener la temperatura deseada del horno.

Posiciones sugeridas: Cuando utilice el horno por primera vez, coloque la rejilla Wave-Rack™ del horno como se muestra en la posición C en “Posiciones de la rejilla Wave-Rack™ del horno” en la página 53. Luego, regule según sea necesario de acuerdo con lo que vaya a cocinar. Recuerde dejar espacio para que los alimentos se levanten.

1. Coloque la rejilla en una posición baja de manera que los alimentos que vaya a hornear o calentar queden en el centro del horno.
2. Cierre la puerta.
3. Gire la perilla de control de funciones hasta la posición “Bake” (Hornear).
4. Gire la perilla de control de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Hornee de acuerdo con las instrucciones de la receta o del paquete (generalmente de 350 °F – 425 °F [177 °C – 218 °C]).
5. Precaliente el horno durante 5 minutos para hornear (y recalentar) girando la perilla de control de tiempo en sentido horario hasta más allá de la posición de 10 minutos, luego, mueva la perilla hacia atrás hasta la posición de 5 minutos. Cuando finalicen los 5 minutos, la alarma sonará y el horno se apagará automáticamente.
6. Coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Cierre la puerta.
7. Gire la perilla de Control de tiempo en sentido horario hasta la tiempo deseado. Cuando finalice el tiempo, la alarma sonará y el horno se apagará automáticamente. Si retira los alimentos antes de que finalice el tiempo, gire la perilla de Control de tiempo hasta la posición 0 (apagado).
8. Para tiempos de cocción más prolongados, ajuste dos veces la perilla de Control de tiempo. Ejemplo: Para un total de 45 minutos, coloque la perilla de Control de tiempo en 30 minutos. Luego, cuando el tiempo finalice, gire la perilla para programar 15 minutos más. Cuando los alimentos estén cocidos, retire la asadera y la parrilla del horno.

Cómo asar (y dorar) con el horno de la mesada de cocina

Cuando se seleccione esta función del horno, sólo calentarán los elementos de cocción superiores.

Posiciones recomendadas: Utilice las ranuras superiores ubicadas a lo largo de las paredes del horno. Deslice hacia adentro la rejilla Wave-Rack™ del horno orientándola hacia abajo (vea la Posición B en la página 53). Coloque la asadera con la parrilla (con los alimentos) sobre la rejilla del horno.

NOTA : Los alimentos a hornear deberán estar al menos a 1 pulgada (2,5 cm.) de distancia de los elementos de cocción de la parte superior del horno. Para alimentos delicados como el pescado o pollo, o para dorar menos, coloque la rejilla en las ranuras inferiores.

1. Coloque los alimentos a hornear sobre la parrilla con la asadera y luego, cierre la puerta del horno.
2. Coloque la perilla de control de funciones en “Broil” (Asar).
3. Gire la perilla de Control de temperatura en sentido horario hasta “Broil/Toast” (Asar/Tostar).
4. Gire la perilla de Control de tiempo en sentido horario hasta la tiempo deseado.
5. Controle el progreso de cocción de los alimentos.
6. Cuando ase alimentos de ambos lados, coloque la perilla de Control de tiempo en el tiempo deseado para un lado. Cuando la alarma suene, el horno se apagará automáticamente. Abra la puerta. Utilice una agarradera para jalar de la mitad de la rejilla y de la asadera hacia afuera del horno. Dé vuelta los alimentos, deslice la rejilla y la asadera dentro del horno y cierre la puerta. Gire la perilla de Control de tiempo hasta el tiempo deseado para el otro lado.
7. Cuando finalice el tiempo, sonará una alarma y el horno se apagará automáticamente.
8. Si tiene que retirar los alimentos antes de que suene la alarma, gire la perilla de Control de tiempo hasta la posición 0 (apagado) para apagar el horno de la mesada de cocina. Luego, retire los alimentos.

Cómo tostar con el horno de la mesada de cocina

Los elementos superiores e inferiores calentarán cuando se utilice esta función.

Posiciones recomendadas: Utilice las ranuras inferiores ubicadas a lo largo de las paredes del horno. Deslice hacia adentro la rejilla Wave-Rack™ del horno orientándola hacia arriba (vea la Posición C en la página 53).

1. Para obtener mejores resultados, coloque el pan a tostar directamente sobre la rejilla y en el centro del horno.

NOTA: Para obtener mejores resultados, no utilice la asadera cuando tueste.

2. Tueste hasta seis rodajas de pan. Cuando tueste sólo una o dos rodajas de pan, coloque el pan en el centro del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Gire la perilla de Control de funciones hasta la posición "Toast" (Tostar).
5. Gire la perilla de Control de temperatura en sentido horario hasta la posición "Broil/Toast" (Asar/Tostar).
6. Gire la perilla de Control de tiempo en sentido horario hasta el color de tostado deseado. Para un tostado oscuro, gire la perilla hasta el ícono oscuro (entre 5 y 10). Para un tostado claro, primero gire la perilla más allá de la marca indicadora de 10 minutos y luego, gire la perilla hacia atrás hasta el ícono claro (entre 0 y 5).

CONSEJO: Para obtener resultados más uniformes, precaliente el horno durante 5 minutos antes de la primera tanda de tostadas.

7. La alarma sonará y el horno se apagará automáticamente cuando el horno de la mesada de cocina haya finalizado el tostado.
8. Gire la perilla de Control de tiempo hasta la posición 0 (apagado) si retira las tostadas antes de que suene la alarma.
9. Regule las posiciones de la perilla de Control de tiempo según sea necesario para obtener los resultados deseados.

NOTA: Es normal que se forme condensación en la puerta del horno cuando tueste panes frescos o húmedos.

ESPAÑOL

Cómo entibiar (y cómo mantener tibio y calentar) con el horno de la mesada de cocina

Seleccione las posiciones de las ranuras para la colocación de la rejilla, de la rejilla Wave-Rack™ del horno y de la asadera con la parrilla para que correspondan con el tamaño de los alimentos que se están calentando. Cuando se entibian alimentos, sólo funciona el elemento de cocción inferior.

Posiciones sugeridas: Utilice la asadera con parrilla. Cuando utilice el horno por primera vez, coloque la rejilla Wave-Rack™ del horno como se muestra en la Posición C en la página 53. Luego, regule según sea necesario de acuerdo con lo que vaya a cocinar.

1. Gire la perilla de Control de funciones hasta la posición "Warm" (Entibiar).
2. Gire la perilla de Control de temperatura hasta la posición deseada.
3. Gire la perilla de Control de tiempo hasta la posición deseada.

Limpieza del horno de la mesada de cocina

- Asegúrese de que la perilla de Control de tiempo esté en la posición 0 (apagado). Luego, desenchufe el horno antes de la limpieza.
- Deje que el horno y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.
- No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas de metal. Esto podría rayar la superficie.
- Limpie la parte exterior del horno con un paño limpio y húmedo y seque muy bien. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo para las manchas difíciles. Enjuague y seque muy bien.
- Se recomienda lavar a mano las rejillas y la asadera. Saque todos los objetos del horno de la mesada de cocina. Lave la rejilla, la asadera y la parrilla con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque muy bien. Para limpiar la bandeja para migas, deslícela hacia afuera del horno y retire las migas con un cepillo. Limpie con un trapo húmedo y seque muy bien.

NOTA: La rejilla del horno Wave-Rack™, la asadera y la parilla son seguras para lavar en el lavaplatos.

- Para eliminar las manchas adheridas, refriegue con una pasta hecha con bicarbonato de sodio y agua. Enjuague y seque muy bien.
- Las paredes interiores del horno tienen un revestimiento de Teflón® para facilitar la limpieza. Luego del uso, retire las salpicaduras resistentes con una almohadilla de poliéster o nylon, una esponja o un paño humedecido con agua tibia. Seque con una toalla de papel o con un paño suave y seco.

IMPORTANTE: No utilice productos de limpieza, limpiadores o esponjas de metal en la parte interna del horno ya que esto puede reducir la efectividad del revestimiento.

ESPAÑOL

Solución de problemas

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **Si el horno de la mesada de cocina no funciona, verifique lo siguiente:**

1. ¿El horno está enchufado a un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra?
2. ¿El fusible del circuito del horno de la mesada de cocina funciona bien? Si tiene una caja del interruptor de circuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
3. Desenchufe el horno de la mesada de cocina, luego, vuélvalo a enchufar.

   Si no se puede solucionar el problema, consulte la sección de garantía KitchenAid y servicio técnico en las páginas 67-69. No devuelva el horno de la mesada de cocina a la tienda donde lo compró, ellos no brindan el servicio técnico.

Consejos para utilizar el horno de la mesada de cocina

Cómo programar tiempos muy cortos

Cuando programe el temporizador por 5 minutos o menos, gire la perilla de Control de tiempo hasta más allá de la marca de 10 minutos. Luego, gire la perilla hasta el tiempo deseado.

¿Son correctas las estimaciones?

La experiencia le enseñará cuánto tiempo debe utilizar para tostar diferentes tipos de panes. El pan integral, negro o congelado requiere más tiempo. El pan blanco, tierno o fresco requiere menos tiempo.

Para alimentos que se derriten

Cuando cocine trozos pequeños de alimentos o alimentos que se derretirán, utilice la asadera. Esto evitará que los alimentos caigan sobre los elementos de cocción.

Para minimizar la limpieza

Cuando cocine alimentos pegajosos o húmedos, rocíe la asadera con aceite antiadherente en aerosol para una limpieza más fácil. Lave muy bien la asadera después de cada uso para evitar la acumulación del aceite en aerosol.

Restricciones en cuanto al tamaño de los alimentos

Para obtener mejores resultados, los alimentos y/o los recipientes aptos para horno (consulte la sección "Cómo elegir los utensilios para hornear en el horno de la mesada de cocina" en la página 59) deben encajar en el horno de la mesada de cocina sin tocar los elementos de cocción ni las paredes internas del horno. La puerta debe cerrar completamente.

Cuando el horno esté apagado

Gire la perilla de Control de temperatura hasta la posición "Warm" (Entibiar) o hasta la posición mínima cuando el horno de la mesada de cocina no esté en uso.

Para uso prolongado

Cuando cocine a altas temperaturas por un tiempo prolongado, puede detectar un leve olor causado por los materiales aislantes del horno. Esto es normal.

ESPAÑOL

Consejos para cocinar alimentos

- Controle el progreso de cocción de los alimentos a través de la ventana de vidrio templado transparente de la puerta. Su horno de la mesada de cocina será más eficiente en cuanto a la energía si no abre la puerta con frecuencia.
- Asegúrese de que todos los alimentos y/o recipientes encajen en el horno de la mesada de cocina sin que toquen los elementos de cocción ni que impidan que la puerta se cierre.
- Retire todos los envoltorios de papel y/o plástico de los alimentos antes de cocinarlos.
- Sólo utilice recipientes aptos para horno con tapa floja; los recipientes herméticos pueden hacer que los alimentos se desborden o salpiquen.
- Siga las instrucciones del paquete cuando prepare alimentos envasados o congelados. No es necesario precalentar el horno.
- Las superficies del horno pueden calentarse durante la cocción. Cuando el horno esté en funcionamiento, sólo toque la manija de la puerta y las perillas.
- No coloque objetos sobre ni cerca del horno de la mesada de cocina cuando esté en uso.
- Reemplace las tapas de plástico, vidrio o cartón por papel de aluminio para utilizar en el horno de la mesada de cocina.

Consejos prácticos

Cómo elegir los utensilios para hornear para el horno de la mesada de cocina

- La asadera incluida con el horno es adecuada para cocinar alimentos como galletas, bollos, bizcochos, nachos y chuletas de cerdo.
- Es posible utilizar una variedad de recipientes estándares para hornear como moldes para tortas cuadrados y redondos de 9 pulgadas (22,9 cm.), molde para 6 muffins (1,5 litros), placas para hornear pequeñas y fuentes rectangulares, cuadradas y redondas de 1 y 2 cuartos de galón (0,95 ml. y 1,9 litros). La puerta del horno debe cerrar completamente.
- Elija utensilios para hornear hechos de metal, vidrio o cerámica aptos para el horno.
- Utilice la posición más baja de la rejilla Wave-Rack™ del horno cuando utilice recipientes hondos de cerámica o de vidrio aptos para el horno y deje un espacio de al menos 1 pulgada (2,5 cm.) entre la parte superior del recipiente y los elementos de cocción superiores.
- No utilice tapas de vidrio. Si se desea tapar el recipiente, utilice una lámina de papel de aluminio que se adapte de manera floja.
- Muchos alimentos de preparación rápida vienen envasados en recipientes no metálicos adecuados para usar en hornos de microondas. Verifique las instrucciones del paquete para determinar si el recipiente es adecuado para utilizar en un horno común.

Contraalas de pollo asiáticas

1 trozo (1 pulgada [2,5 cm.] de largo) de raíz de jengibre pelada, cortada en cuartos
2 dientes de ajo
1/4 de taza (60 ml.) de mermelada de naranja
1/4 de taza (60 ml.) de salsa de soya
2 cucharadas (30 ml.) de vino blanco
1 cucharadita (5 ml.) de aceite de sésamo oscuro
5 cebolletas, cortadas en pedacitos de 1 pulgada (2,5 cm.)
*2 libras (905 g.) de contraalas de pollo**

En un procesador de alimentos, colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar la raíz de jengibre y el ajo a través del tubo de alimentación. Procesar hasta que estén picados, de 8 a 10 segundos. Agregar la mermelada, la salsa de soya, el vino, el aceite y las cebolletas. Procesar para mezclar y picar las cebolletas durante 10 segundos aproximadamente.

Colocar en un recipiente poco profundo o en una bolsa resellable grande de plástico para almacenar alimentos. Agregar el pollo; cubrir con la marinada. Tapar o sellar. Refrigerar por 8 horas o durante la noche, dar vuelta ocasionalmente.

Colocar el pollo y la marinada en una asadera. Hornear con la rejilla del horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) a 375 °F (191 °C) de 13 a 18 minutos o hasta que la temperatura interna del pollo alcance los 180 °F (82 °C), dé vuelta una vez.

Asar de 5 a 8 minutos o hasta que se doren. Servir tibio.

Rinde: de 6 a 8 porciones (aproximadamente 3 cotraalas por porción).

* Si no hay contraalas disponibles, utilice 2½ libras (1,1 kg.) de alitas de pollo enteras. Quitar y desechar las puntas de las alitas. Separar las 2 secciones restantes de cada alita en la parte de la coyuntura utilizando un cuchillo filoso.

Cada porción: contiene aproximadamente 260 cal., 18 g. de proteínas, 10 g. de hidratos de carbono, 15 g. de grasas totales, 4 g. de grasas saturadas, 65 mg. de colesterol, 690 mg. de cloruro de sodio.

"Crostini" calentitas a la italiana

14 rebanadas (de ¼ de pulgada [0,63 cm.] de espesor) de pan francés
4 cucharaditas (20 ml.) de aceite de oliva extra virgen
6 hojas de albahaca fresca
½-1 diente pequeño de ajo
⅛ ml. de cucharadita (0,5 ml.) de sal
55 g. (2 oz.) de provolone fumé, refroidi
2 onzas (55 g.) de queso provolone ahumado, frío
1 tomate Roma grande

Colocar el pan sobre la parrilla en la asadera. Salpicar con aceite. Hornear con la rejilla del horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) a 425 °F (218 °C) de 1 a 3 minutos o hasta que esté ligeramente crujiente (no dorar mucho).

En un procesador de alimentos, colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar la albahaca a través del tubo de alimentación. Procesar aproximadamente por 10 segundos o hasta que esté picada. Agregar el ajo y la sal. Procesar de 5 a 10 segundos o hasta que esté picado.

Colocar el disco para desmenuzar en el bol de trabajo Agregar el queso. Procesar hasta que se raye.

Colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo Procesar de 1 a 2 segundos o hasta mezclar. Retirar la mezcla de queso y dejar a un lado.

Colocar el disco para rebanar en el bol de trabajo Agregar el tomate. Procesar hasta que quede rebanado.

Cubra cada rebanada de pan con tomate y 1 cucharadita redonda de la mezcla de queso. Hornear de 2 a 3 minutos adicionales o hasta que el queso se derrita. Servir tibio.

Rinde: 7 porciones (2 "crostini" por porción).

Consejo: Las "crostini" se pueden armar hasta 1 hora antes de calentarlas.

Cada porción: contiene aproximadamente 80 cal., 3 g. de proteínas, 5 g. de hidratos de carbono, 6 g. de grasas totales, 2 g. de grasas saturadas, 5 mg. de colesterol, 150 mg. de cloruro de sodio.

Nachos de carne grandes

- ¼ de libra (115 g.) de sobras de carne vacuna asada* cortada en dados de ½ pulgada (1,25 cm.)
- 2 cucharaditas (10 ml.) de condimento para tacos o fajitas o condimento mexicano en polvo
- 5 tazas (aproximadamente 5 onzas [140 g.]) de trozos de tortilla
- 1 taza (4 onzas [115 g.]) de queso cheddar fuerte rallado, dividida en dos partes
- 4 cebolletas cortadas en rebanadas finas
- ½ taza (120 ml.) de aceitunas maduras cortadas en rodajas
- ¼ de taza (60 ml.) de salsa
- ¼ de taza (60 ml.) de crema agria

En un procesador de alimentos, colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo. Agregar la carne vacuna y los condimentos. Pulsar 4 veces, de 1 a 2 segundos cada vez o hasta que esté picada muy fina.

Colocar los trozos de tortilla en capas uniformes sobre la asadera. Espolvorear con ⅓ de taza (80 ml.) de queso. Cubrir uniformemente con la carne vacuna, las cebolletas, las aceitunas y los ⅔ de taza (160 ml.) restantes de queso.

Hornear con la rejilla del horno orientada hacia abajo en las ranuras inferiores del horno (Posición D en la página 53) a 350 °F (177 °C) de 10 a 15 minutos o hasta que el queso se derrita o comience a burbujear. Cubrir con la salsa y la crema agria.

Rinde: 6 porciones

*Sustituir las tiritas de carne vacuna cocidas y condimentadas y omitir el condimento mexicano, si así lo desea.

Cada porción: contiene aproximadamente 260 cal., 11 g. de proteínas, 19 g. de hidratos de carbono, 16 g. de grasas totales, 7 g. de grasas saturadas, 30 mg. de colesterol, 590 mg. de cloruro de sodio.

ESPAÑOL

Verduras asadas al horno

- 8 (aproximadamente 1 libra [455 g.]) papas rojas medianas cortadas en octavos
- 1½ taza (355 ml.) de brócoli fresco
- 1 taza (235 ml.) de coliflor fresco
- 1 cebolla mediana cortada en trozos finos
- 1 pimiento rojo pequeño cortado en octavos
- 2 dientes de ajo picado
- 3 cucharadas (45 ml.) de aceite de oliva
- 1 cucharada (15 ml.) de hojas de mejorana fresca picadas
- ¾ de cucharadita (4 ml.) de sal
- ¼ de cucharadita (1 ml.) de pimienta negra

En un bol grande, combinar todos los ingredientes en el orden listado. Mezclar para cubrir de manera pareja. Extender la mezcla de vegetales sobre la asadera.

Hornear con la rejilla del horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) a 425 °F (218 °C) de 20 a 30 minutos o hasta que los vegetales estén tiernos y dorados, revolver ocasionalmente.

Rinde: 10 porciones (½ taza [120 ml.] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 90 cal., 2 g. de proteínas, 12 g. de hidratos de carbono, 4 g. de grasas totales, 0,5 g. de grasas saturadas, 0 mg. de colesterol, 180 mg. de cloruro de sodio.

Escones de limón y arándanos

- 2 *tazas (475 ml.) de harina común*
- 3 *cucharadas (45 ml.) de azúcar granulada*
- 1 *cucharada (15 ml.) de polvo de hornear*
- ¾ *de cucharadita (4 ml.) de sal*
- ¼ *de taza (60 ml.) de mantequilla o margarina fría cortada en pedacitos de ½ pulgada (1,25 cm.)*
- ½ *taza (120 ml.) de crema batida*
- 2 *huevos*
- ½ *cucharadita (2 ml.) de ralladura de cáscara de limón*
- 1 *taza (235 ml.) de arándanos frescos*
- 1 *taza (235 ml.) de azúcar impalpable*
- 2-3 *cucharadas (30-45 ml.) de jugo de limón fresco*

En un procesador de alimentos, colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo. Agregar la harina, el azúcar granulado, el polvo de hornear y la sal. Procesar de 3 a 4 segundos. Agregar la mantequilla. Procesar de 10 a 15 segundos o hasta formar una mezcla granulada. Colocar en un bol mediano.

Colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo Agregar la crema, los huevos y la ralladura de limón. Procesar de 3 a 4 segundos o hasta que estén mezclados.

Incorporar los arándanos en la mezcla de harina revolviendo suavemente. Agregar la mezcla cremosa; revolver suavemente sólo hasta que se humedezcan. Unir todo hasta formar un bollo. Dividir la masa en dos partes iguales. Sobre una superficie enharinada, aplanar cada mitad en círculos de 5 pulgadas (12,7 cm.) de espesor. Con un cuchillo enharinado, cortar cada círculo en 4 trozos. Colocarlos en una asadera sin engrasar separados por ½ pulgada (1,25 cm.) entre sí.

Hornear con la rejilla del horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) a 375 °F (191 °C) entre 12 y 18 minutos o hasta que estén dorados. Dejar enfriar 10 minutos.

Mientras tanto, en un bol pequeño, mezclar el azúcar impalpable con la cantidad necesaria de jugo de limón para lograr una consistencia líquida. Salpicar sobre los escones tibios.

Rinde: 8 porciones (1 escón por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 320 cal., 5 g. de proteínas, 47 g. de hidratos de carbono, 12 g. de grasas totales, 7 g. de grasas saturadas, 90 mg. de colesterol, 430 mg. de cloruro de sodio.

Salmón asado a la mostaza con alcaparras

1½ libras (680 g.) de filetes de salmón fresco
2 cucharadas (30 ml.) de mayonesa
1 cucharada (15 ml.) de alcaparras
2 cucharaditas (10 ml.) de mostaza de Dijon
1 cucharadita (5 ml.) de eneldo fresco picado
Eneldo fresco, si así lo desea

Colocar el salmón con la piel hacia abajo sobre la parrilla en la asadera.

En un bol pequeño, mezclar la mayonesa, las alcaparras, la mostaza y 1 cucharadita (5 ml.) de eneldo, mezclar bien. Extender 2 cucharaditas (10 ml.) de la mezcla sobre el salmón.

Asar con la rejilla para horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) de 15 a 20 minutos o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Servir con la salsa restante. Adornar con más eneldo fresco, si así lo desea.

Rinde: 4 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 330 cal., 39 g. de proteínas, 0 g. de hidratos de carbono, 18 g. de grasas totales, 2,5 g. de grasas saturadas, 110 mg. de colesterol, 250 mg. de cloruro de sodio.

Gallinas Cornish asadas con hierbas y ajo

1 diente de ajo
2 cucharadas (30 ml.) de hojas de albahaca fresca
2 cucharaditas (10 ml.) de hojas de romero fresco
½ cucharadita (2 ml.) de sal
⅛ de cucharadita (0,5 ml.) de pimienta negra
1 cucharada (15 ml.) más 1 cucharadita (5 ml.) de aceite de oliva, dividido en dos partes
2 gallinas Cornish (aproximadamente de 24 onzas [680 g.] cada una, sin los menudos
⅓ de taza (80 ml.) de agua

En un procesador de alimentos, colocar el bol pequeño y la cuchilla pequeña en el bol de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar el ajo, la albahaca y el romero a través del tubo de alimentación. Procesar de 5 a 10 segundos o hasta que esté picado. Bajar la mezcla de los lados del bol con una espátula. Agregar la sal, la pimienta y una cucharada (15 ml.) de aceite. Pulsar 2 veces, aproximadamente durante 2 segundos cada vez.

Colocar las gallinas, con las pechugas hacia arriba, en una asadera. Desprender la piel de las pechugas, frotar la mezcla de hierbas debajo de la piel sobre las pechugas. Atar las patas de las gallinas con hilo de cocina, si así lo desea. Pincelar la parte superior de la piel con 1 cucharadita (5 ml.) del aceite restante. Verter agua en la asadera alrededor de las gallitas.

Hornear con la rejilla del horno orientada hacia abajo en las ranuras inferiores del horno (Posición D en la página 53) a 350 °F (177 °C) de 55 a 70 minutos o hasta que la parte más gruesa de la coyuntura alcance una temperatura de 180 °F (82 °C). Asegurarse de que las gallinas no toquen la parte superior de los elementos de cocción.

Rinde: 4 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 440 cal., 34 g. de proteínas, 0 g. de hidratos de carbono, 32 g. de grasas totales, 8 g. de grasas saturadas, 200 mg. de colesterol, 390 mg. de cloruro de sodio.

Pizza de provolone y prosciutto

Masa

- ½ *onza (15 g.) de queso parmesano fresco cortado en pedacitos de 1 pulgada (2,5 cm.)*
- 1½ *taza (355 ml.) de harina común*
- ½ *cucharadita (2 ml.) de azúcar*
- ½ *cucharadita (2 ml.) de sal*
- ½ *cucharadita (2 ml.) de albahaca seca*
- ½ *taza (120 ml.) de agua*
- 1 *cucharadita (15 ml.) de aceite de oliva*
- 1 *cucharadita (5 ml.) de levadura activa seca*
- *Harina de maíz*

Cubierta

- 8-10 *hojas grandes de albahaca fresca*
- 2 *cucharadas (30 ml.) de hojas de orégano fresco*
- 1 *diente de ajo*
- 3 *onzas (85 g.) de queso provolone o mozzarella, frío*
- 2 *tomates Roma grandes*
- 2 *onzas (55 g.) de prosciutto o jamón cortado en rodajas finas*

En un procesador de alimentos, colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar el queso parmesano a través del tubo de alimentación. Procesar de 25 a 30 segundos o hasta que esté rayado muy fino. Agregar la harina, el azúcar, la sal y la albahaca seca. Procesar de 3 a 8 segundos o hasta que estén mezclados.

En una cacerola pequeña, mezclar el agua y el aceite. Calentar a fuego suave, entre 105 °F (41 °C) y 115 °F (46 °C). Revolver la levadura hasta que se disuelva. Con el procesador en funcionamiento, agregar lentamente la mezcla de levadura a través del tubo de alimentación. Procesar de 1 a 1¼ minuto o hasta formar una bola con la masa. Colocar la masa en un bol engrasado, girando la masa para engrasar todos los lados. Cubrir, dejar levar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, aproximadamente de 45 a 60 minutos.

Presionar la masa hacia abajo. Espolvorear levemente la asadera engrasada con harina de maíz. Presionar la masa contra el fondo y ½ pulgada (1,25 cm.) hacia arriba de los laterales de la asadera.

Mientras tanto, en un procesador de alimentos, ubicar el bol pequeño y la cuchilla pequeña en el bol de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, agregar la albahaca y el orégano frescos a través del tubo de alimentación. Procesar de 8 a 10 segundos o hasta que estén picados. Agregar el ajo. Procesar de 5 a 10 segundos o hasta que estén picados. Retirar y dejar a un lado.

Colocar el disco para desmenuzar en el bol de trabajo. Agregar el queso provolone. Procesar hasta que se raye. Retirar y dejar a un lado.

Colocar el disco para rebanar en el bol de trabajo. Agregar los tomates. Procesar hasta que queden rebanados. Retirar y dejar a un lado. Cubrir la masa de la pizza con la ½ de queso provolone, los tomates y la mezcla de albahaca.

Colocar el disco para rebanar en el bol de trabajo. Agregar el prosciutto. Procesar hasta que quede rebanado.

Extender el prosciutto y el queso provolone restantes sobre la pizza. Hornear con la rejilla del horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) a 400 °F (204 °C) de 10 a 18 minutos o hasta que la masa y la cubierta se doren. Servir caliente.

Rinde: 6 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 220 cal., 11 g. de proteínas, 25 g. de hidratos de carbono, 8 g. de grasas totales, 3,5 g. de grasas saturadas, 20 mg. de colesterol, 540 mg. de cloruro de sodio.

Cuadraditos de “shortbread” (galletas típicas escocesas) dulces con cítricos

- 1¼ *taza (295 ml.) de harina común*
- ½ *taza (120 ml.) de azúcar impalpable*
- ⅛ *cucharadita (0,5 ml.) de sal*
- 2 *cucharaditas (10 ml.) de jengibre confitado picado fino, si se desea*
- 1½ *cucharaditas (7-10 ml.) de ralladura de cáscara de naranja, sólo de la parte color naranja*
- 1 *cucharadita (5 ml.) de ralladura de cáscara de limón, sólo de la parte color amarilla*
- ¾ *de taza (175 ml.) de mantequilla o margarina fría, cortada en pedacitos de 1 pulgada (2,5 cm.)*

Glaseado

- ⅓ *de taza (80 ml.) de azúcar impalpable*
- ¼ *de cucharadita (1 ml.) de ralladura de cáscara de naranja, sólo de la parte color naranja*
- 2-2½ *cucharaditas (10-12 ml.) de jugo de naranja)*

En un procesador de alimentos, colocar la cuchilla multifunción en el bol de trabajo. Agregar la harina, ½ taza (120 ml.) de azúcar impalpable, la sal, el jengibre, si así lo desea y las ralladuras de cáscaras de limón y naranja. Procesar aproximadamente por 10 segundos o hasta que estén mezclados. Agregar la mantequilla. Procesar de 25 a 30 segundos o hasta que se forme una masa blanda.

Con las manos levemente enharinadas, presionar la masa sobre una fuente para horno de 8 x 8 x 2 pulgadas (20,3 x 20,3 x 5 cm.) sin engrasar. Hornear con la rejilla del horno orientada hacia arriba en las ranuras inferiores del horno (Posición C en la página 53) a 300 °F (149 °C) de 15 a 20 minutos o hasta que esté lista y levemente dorada. Dejar enfriar 10 minutos.

Mientras tanto, en una taza medidora de vidrio, mezclar los ingredientes para el glaseado, agregando jugo de naranja hasta lograr una consistencia líquida. Salpicar las barritas tibias. Dejar enfriar completamente.

Rinde: 16 porciones (1 cuadradito por persona).

Cada porción: contiene aproximadamente 130 cal., 1 g. de proteínas, 13 g. de hidratos de carbono, 9 g. de grasas totales, 5 g. de grasas saturadas, 25 mg. de colesterol, 20 mg. de cloruro de sodio.

Brownies de chocolate con castañas de cajú y caramelo

20 caramelos envueltos individualmente
3 cucharadas (45 ml.) de crema batida
¾ de taza (175 ml.) de mantequilla o margarina, blanda
1½ taza (355 ml.) de azúcar
3 huevos
1 cucharadita (5 ml.) de vainilla
1 taza (235 ml.) de harina común
½ taza (120 ml.) de cacao en polvo sin azúcar
⅛ de cucharadita (0,5 ml.) de sal
4 onzas (115 g.) de chocolate semidulce picado en trozos grandes
1 taza (235 ml.) de castañas de cajú tostadas picadas en trozos grandes
1 onza (30 g.) de chocolate blanco de repostería, picado, si así lo desea
½ cucharadita (2 ml.) de aceite vegetal, si así lo desea

Calentar los caramelos y la crema en una cacerola pequeña a fuego suave, mezclando hasta que esté derretido y sin grumos. Dejar a un lado. En un bol para mezclar, colocar la mantequilla, el azúcar, los huevos y la vainilla. Con una batidora, batir a velocidad media hasta lograr una consistencia cremosa. Agregar la harina, el cacao y la sal. Mezclar a velocidad baja hasta que se humedezcan. Agregar el chocolate semidulce y las castañas de cajú sin dejar de revolver. Extender en una fuente para horno engrasada de 9 x 9 x 2 pulgadas (23 x 23 x 5 cm.). Salpicar el caramelo de manera pareja sobre la superficie.

Hornear con la rejilla del horno orientada hacia abajo en las ranuras inferiores del horno (Posición D en la página 53) a 325 °F (163 °C) de 25 a 30 minutos o hasta que esté listo en el centro. En un bol pequeño apto para horno de microondas, agregar el chocolate blanco y el aceite, si así lo desea. Cocinar en horno de microondas al máximo de 45 a 60 segundos o hasta que se derrita. Revolver hasta lograr una consistencia homogénea. Salpicar sobre los brownies. Dejar enfriar 30 minutos. Refrigerar de 1½ a 2 horas para endurecer el chocolate.

Rinde: 16 porciones (1 brownie por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 330 cal., 5 g. de proteínas, 40 g. de hidratos de carbono, 18 g. de grasas totales, 9 g. de grasas saturadas, 65 mg. de colesterol, 115 mg. de cloruro de sodio.

Garantía del horno de la mesada de cocina KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su horno de la mesada de cocina sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 68.	A. Las reparaciones cuando el horno de la mesada de cocina sea utilizado con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de los repuestos o de la mano de obra de reparación para el horno de la mesada de cocina cuando haya sido utilizado fuera del país en donde fue comprado.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si el horno de la mesada de cocina presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución del horno de la mesada de cocina original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su horno de la mesada de cocina KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su horno de la mesada de cocina, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar el horno de la mesada de cocina original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su horno de la mesada de cocina presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada lo reemplazará por uno idéntico o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su horno de la mesada de cocina KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve el horno o mándelo con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid® autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) El horno de la mesada de cocina de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777.

O escríbanos a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su horno de la mesada de cocina KitchenAid® tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve el horno de la mesada de cocina o mándelo con envío asegurado a cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Su horno de la mesada de cocina reparado se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

Cómo obtener el servicio de garantía una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 57.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390.
O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá,
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

Consulte a su distribuidor de KitchenAid local o a la tienda donde compró el horno de mesada de cocina para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

ESPAÑOL

Cómo solicitar accesorios y repuestos

Para solicitar accesorios o repuestos para su horno de la mesada de cocina en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su horno de la mesada de cocina en Canadá,
llame de manera gratuita al
1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su horno de la mesada de cocina en México,

llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

P0504132000

(5560dZw706)

KitchenAid®

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™